

Rezept

Sizilianische Mandeltorte

Ein Rezept von Sizilianische Mandeltorte, am 04.06.2023

Zutaten

150 g geschälte, gemahlene Mandeln	150 g Mehl
150 g Zucker	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
150 g kalte Butter	40 g Speisestärke
4 Eigelb (Größe M)	100 g Zucker
1/2 l Milch	1 Vanilleschote
2 EL Marsala (sizilianischer Süßwein; ersatzweise roter Traubensaft)	200 g Sahne
500 g reife Aprikosen	2 Päckchen Sahnesteif
3 EL Zucker	150 ml Aprikosensaft
15 Blättchen Zitronenverbene	2 EL Marsala (ersatzweise roter Traubensaft)
1 EL Puderzucker zum Bestäuben	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Mandeln, Mehl, Zucker, Zitronenschale und gewürfelte Butter mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 2 Std. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Teig auf wenig Mehl zu zwei dünnen Kreisen von 26 cm Ø ausrollen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen, je einen Teigkreis auf jedes Blech legen und nacheinander im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) je ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, einen Boden sofort vorsichtig mit einem scharfen Messer in 16 Stücke schneiden. Böden auskühlen lassen.
3. Für die Creme Stärke, Eigelbe, 60 g Zucker und 100 ml Milch verrühren. Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Restliche Milch und 40 g Zucker in einem Topf mit Vanillemark und -schote zum Kochen bringen. Eigelbmasse unter ständigem Rühren dazugeben und die Eiermilch bei schwacher Hitze ca. 3 Min. köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen, Vanilleschote entfernen, den Marsala unterrühren und die Creme abkühlen lassen. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme ziehen.
4. Den ganzen Tortenboden auf eine Platte legen und mit dem Springformrand umschließen. Creme daraufstreichen, mit dem portionierten Boden belegen. Torte mindestens 3 Std. kalt stellen, Springformrand entfernen und die Torte mit Puderzucker bestäuben.

5. Inzwischen fürs Kompott die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und vierteln. Saft und Zucker erhitzen, Aprikosen hineingeben und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze weich dünsten. Marsala unterrühren. Verbena-Blättchen klein schneiden, untermischen. Kompott zur Torte reichen.