

Rezept

Venezia-Torte

Ein Rezept von Venezia-Torte, am 17.04.2024

Zutaten

3 Eier	150 g weiche Butter
150 g Mehl	1 Msp. Backpulver
200 g Frischkäse	150 g Crème fraîche
100 g Zucker	6 EL Mandellikör (ersatzweise Mandelsirup)
400 g Sahne	2 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanillezucker	2 EL Schokoplättchen
2 EL Kakao	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Butter, Eigelbe und 3 EL warmes Wasser schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Den Eischnee unterheben. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. backen. Gut auskühlen lassen.
2. Den Frischkäse mit Crème fraîche, Zucker und Mandellikör verrühren. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Unter die Frischkäsecreme heben.
3. Den Tortenboden mit der Frischkäsecreme bestreichen. Den Tortenrand mit Schokoplättchen bestreuen, die Oberfläche mit Kakao bestäuben.