

Rezept

# Weißwein-Sahne-Torte

Ein Rezept von Weißwein-Sahne-Torte, am 19.01.2025

## Zutaten

|                              |                                 |
|------------------------------|---------------------------------|
| <b>4</b> Eier                | <b>125 g</b> weiche Butter      |
| <b>125 g</b> Zucker          | <b>1 Päckchen</b> Vanillezucker |
| <b>150 g</b> Mehl            | <b>2 TL</b> Backpulver          |
| <b>2 EL</b> Milch            | <b>150 g</b> Puderzucker        |
| <b>100 g</b> Mandelblättchen | <b>3 TL</b> Speisestärke        |
| <b>125 ml</b> Weißwein       | <b>100 g</b> Zucker             |
| <b>5 EL</b> Zitronensaft     | <b>400 g</b> Sahne              |
| Puderzucker                  | Backpapier für die Form         |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eigelbe unterrühren. Mehl, Backpulver und Milch unterrühren. Die Hälfte des Teigs in die Form füllen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 15 Min. backen.
2. Inzwischen die Eiweiße steif schlagen, den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Form aus dem Ofen nehmen, die Hälfte des Eischnees auf dem Boden verteilen, mit der Hälfte der Mandeln bestreuen. Weitere 15 Min. backen. Den zweiten Boden ebenso backen. Beide Böden gut auskühlen lassen.
3. Für die Füllung Speisestärke, Weißwein, Zucker und Zitronensaft in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen und kurz aufkochen lassen. Erkalten lassen.
4. Die Sahne steif schlagen und unter die Weincreme heben. Einen Tortenboden auf eine Platte legen und mit der Weincreme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen. Leicht mit Puderzucker bestäuben.