



Schwedische Mandeltorte

ähnlich der IKEA-Torte

Mandelblättchen bei 175 Grad im Backofen braun rösten.
Die Eier trennen. Das Eigelb mit 90 g Zucker und der Schlagsahne vermengen. Auf einer Kochstelle bei niedriger Hitze heiß werden lassen und dabei kräftig mit dem Schneebesen oder einem elektrischen Mixer rühren. Dann im kalten Wasserbad kalt schlagen. Die weiche Butter in kleinen Stückchen unterrühren. Die Creme kalt stellen.

Das Eiweiß steif schlagen, dabei langsam 120 g Zucker einrieseln lassen. Die gemahlenden Mandeln unterheben.
Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und einen Kreis von 20 - 24 cm Durchmesser darauf zeichnen. Darauf je die Hälfte des Eiweiß-Mandel-Teigs streichen.
Im Backofen bei 175 Grad backen und nach 10 Minuten die Bleche tauschen und weitere 10 Minuten backen. Wenn die Böden leicht braun werden, sind sie fertig.

Backpapier mit den Böden vom Backblech nehmen. Ein bisschen Zucker auf die Backbleche streuen und die Böden jeweils auf ein Blech stürzen. Beide Böden kalt werden lassen.

Um einen Boden einen Tortenring oder einen Springformrand legen. Die Hälfte der Creme auf den Boden streichen. Den zweiten Boden darauf legen und den Rest der Creme darauf verteilen. Die Mandelblättchen darüber streuen.
Kalt stellen. Wenn es im Kühlschrank nicht fest genug wird, kurz einfrieren.

Vor dem Servieren etwas Puderzucker über die Torte streuen. Man kann auch Schokolade zum Verzieren nutzen.



Zutaten für 1 Portionen:

25 g	Puderzucker
230 g	Butter, weich
100 ml	Schlagsahne
250 g	Zucker
4	Ei(er)
200 g	Mandel(n), gemahlen
100 g	Mandelblättchen
Puderzucker, zum Bestäuben	

Rezept von: DJDynaMix

Arbeitszeit	ca. 45 Minuten
Ruhezeit	ca. 4 Stunden
Koch-/Backzeit	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit	ca. 5 Stunden 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 5260