

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Mandeltorte

Zutaten für den Teig:

150 g weiße Kuvertüre

5 Eier

70 g weiche Butter

70 g Zucker

Ausgeschabtes Mark einer Vanilleschote

2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

1 Prise Salz

40 ml Amaretto

100 g gemahlene Mandeln

50 g gehackte Mandeln

2 TL Backpulver

Die Kuvertüre in Stücke hacken, in eine Metallschüssel geben und im heißen Wasserbad schmelzen. Den Boden einer Springform von 26 cm mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 150 ° C vorheizen.

Die Eier trennen. Das Eiklar zu sehr steifem Schnee schlagen. Die Butter, den Zucker, das Vanillemark, den Vanillezucker und das Salz zufügen. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Die Eigelbe und den Amaretto nach und nach zugeben und unterrühren. Die lauwarme Kuvertüre unterrühren. Die Mandeln und das Backpulver mischen und kurz unter die Schaummasse rühren. Den Eischnee dazugeben und vorsichtig unterheben.

Den Teig in die vorbereitete Springform geben, die Oberfläche glatt verstreichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 50 – 55 Minuten backen. 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann den Rand vorsichtig mit einem Messer lösen. Die Torte auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Danach das Tortenfoto auflegen.