Buttercremetorte

Insgesamt 10 Eier geben dieser Torte das nötige Potential. Die Buttercreme-Torte ist ein heutzutage eher selten gesehener Klassiker an der Kaffeetafel.

Zutaten:

Für den Teig:
5 Eier
1 Prise Salz
250g Zucker
5 Eßlöffel warmes Wasser
125g Mehl
125g Speisestärke
1 Teelöffel Backpulver

Für die Füllung:
100g gemahlene Mandeln
5 Eigelbe
100ml Wasser
125g Zucker
250g weiche Butter
400g Erdbeermarmelade

Zum Verzieren:
50g Mandelblättchen
50g Zartbitterschokolade
16 Schoko-Dekoteile

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß mit Salz und 50g Zucker zu einem steifen Eischnee schlagen. Eigelb mit Wasser und dem restlichen Zucker cremig schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und zusammen mit dem Eischnee unter die Eigelb-Creme unterheben.

Eine 26cm-Springform mit Backpapier auslegen. Den Biskuitteig einfüllen und glattstreichen. Sofort im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Umluft 130 Grad) für 10 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) erhöhen und in weiteren 30 Minuten fertig backen.

Die Backform noch für eine Viertelstunde im ausgeschalteten Backofen stehen lassen, danach soll der Biskuit einen Tag ruhen. Die Ruhezeit sorgt dafür daß der Biskuit etwas fester und stabiler wird.

Zucker mit dem Wasser zu einem Sirup einkochen und abkühlen lassen. Eigelbe schaumig schlagen. Den Sirup unter die Eigelbe mischen, Mandeln hinzufügen und alles unter die Butter rühren.

Den Biskuit in drei Böden schneiden. Unteren Boden mit Marmelade bestreichen und darauf dünn Buttercreme auftragen. Den zweiten Boden aufsetzen und wieder mit Marmelade und Buttercreme

bestreichen. Den dritten Boden aufsetzen und die komplette Torte mit der restlichen Buttercreme überziehen.

Den Rand mit Mandelblättchen bewerfen und die Oberseite der Torte mit geraspelter Schokolade bedecken. Die Schokoladen-Deko rundum als Markierung für die Tortenstücke verteilen.

Aus der Torte sollten nicht weniger wie 16 Stücke geschnitten werden, da die Buttercreme ziemlich mächtig ist.