



## Pessach-Torte

---

Mandelboden mit Mokka-Weinbrand-Creme: Diese Torte kommt ohne Weizenmehl aus.

### Zutaten:

---

Für den Teig:

3 Eier

150g Zucker

150g gemahlene Mandeln

Für die Sahnehaube:

150g Sahne

1 Eßlöffel Puderzucker

1 Eßlöffel Instant Kaffeepulver

1 Telöffel Weinbrand

Schokolierete Mokkabohnen zum Verzieren

### Zubereitung

---

Eine 26cm Springform mit Backpapier auslegen.

Eier und Zucker cremig schlagen. Gemahlene Mandeln unterheben.

Mandelmasse in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf mittlerer Schiene für 45 Minuten backen. Fertigen Boden aus der Form nehmen und auf einem Tortengitter auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen, Puderzucker und Nescafee-Pulver einrieseln und unterschlagen. Nach Belieben Weinbrand zufügen und unterschlagen.

Fertigen Boden auf eine Tortenplatte setzen, die Sahne darauf geben und den Boden damit komplett überziehen. Mit den schokoliereten Mokkabohnen verzieren und servieren.