



Mandeltorte

Torte aus zwei Biskuitböden mit einer Füllung aus Löffelbisquit, Rum und Mandeln. Das ganze wird mit Schokolade überzogen und mit gehobelten Mandeln verziert.

Zutaten:

Für den Teig:

8 Eier

250g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

100g gesiebtetes Weizenmehl

250g abgezogene, gemahlene Mandeln

Für die Füllung:

1 Päckchen weiße gemahlene Gelatine

3 Esslöffel kaltes Wasser

2 Teelöffel Kaffee-Pulver (Nescafe)

125 ml heißes Wasser

25 Löffelbiskuits

125g Zucker

Päckchen Vanillezucker

2 Eier

250g Butter oder Margarine

Für die Glasur:

150g Vollmilch-Schokolade und 50g Kokosfett

oder

200g Vollmilch-Kuvertüre

zum Dekorieren:

gehobelte und geröstete Mandeln

12 abgezogene ganze Mandeln.

Zubereitung

Für die Tortenböden:

Backofen auf 180 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. 26cm-Springform mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Das Eigelb mit Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Eiweiß so steif schlagen, daß ein Messerschnitt im Eischnee sichtbar bleibt.

Mehl und gemahlene Mandeln unter die Eigelb-Creme ziehen und zum Schluß den Eischnee darauf geben und vorsichtig unterziehen.

Teig in die Springform füllen, glatt streichen und sofort für ca. 60 Minuten backen. fertigen Boden aus der Form nehmen, Backpapier abziehen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.



Füllung vorbereiten:

Gelatine mit kaltem Wasser anrühren und 10 Minuten Quellen lassen.

Nescafe-Pulver in heißem Wasser lösen. Wer noch heißen Kaffee vom Frühstück übrig hat, kann auch eine Tasse Kaffee (125ml) verwenden. Gelatine hinzufügen und so lange rühren, bis sich die Gelatine gelöst hat.

Löffelbiskuits in eine Schüssel zerkrümeln, Gelatine-Kaffee hinzugeben. Rum, Zucker, Vanillezucker und 2 Eier nach und nach zugeben und gründlich verrühren. Mischung kalt stellen und gelegentlich durchrühren.

Butter schaumig rühren und die Löffelbiskuit-Masse löffelweise zugeben.

Den Boden zweimal durchschneiden. Untersten Boden auf eine Tortenplatte geben und die Hälfte der Löffelbiskuit-Masse darauf verteilen. Mittleren Boden auflegen und den Rest der Masse darauf verteilen. als Abschluß den oberen Boden aufsetzen.

Böden etwas andrücken und die Biskuitmasse am Rand glatt streichen und mit dem Boden abschließen lassen.

Schokolade und Kokofett im Wasserbad schmelzen und zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Torte komplett mit der Schokoladen-Masse überziehen. Mit gerösteten gehobelten Mandeln bestreuen und für jedes Tortenstück eine ganze Mandel auf den Rand setzen.