



# SCHWEDISCHE MANDELTORTE

## Zutaten:

8 Eier (Größe M)  
200g Schlagsahne  
400g Zucker  
100g Butter  
200g gemahlene Mandeln mit Haut  
100g Mandelblüten  
1 EL Puderzucker  
Frischhaltefolie  
Backpapier

Rezept für: 8 Stücke

## Zubereitung:

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß eiseitestellen. Sahne und 200g Zucker aufkochen und vom Herd nehmen. 100g der Sahne und Eigelbe mit einem Schneesenkräftig verrühren unter die übrige Sahne rühren. Masse unter Rühren (mit einem Teigschaer am Boden entlang) bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten erhitzen bis sie dickcremig wird. NICHT KOCHEN LASSEN! Creme in eine Schüssel umfüllen. Direkt auf der Oberseite mit Folie abdecken und auskühlen lassen. Unter bei Zimmertemperatur lagern

2.

4 Eiweiß steif schlagen 100g Zucker dabei einrieseln lassen. 100g gemahlene Mandeln unterheben. Boden einer Springform (26cm Ø) mit Backpapier auslegen. Masse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°C, Gas Stufe 1) 8-20 Minuten backen. Boden mit einem Messer vom Springformrand lösen, aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Zweiten Boden ebenfalls zubereiten und backen. Mandelblüten in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, herausnehmen und auskühlen lassen

3.

Butter mit den Schneesen des Handrührgerätes 8-10 Minuten cremig rühren. Eiercreme nach und nach löffelweise darunter schlagen. Ca. 100g der Creme auf einen Boden geben und abstreichen. Zweiten Boden daraufsetzen und mit der restlichen Creme einstreichen. Torte sofort mit den Mandelblüten bestreuen. Bis zum Servieren kalt stellen. Mit Puderzucker bestreuen

4.

Wartezeit ca. 2 Stunden