

Schwarzer Peter

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Gebaeck

100 g Mandelblättchen
200 g gemahlene Mandeln
4 Eier (Klasse L)
240 g Zucker
100 ml Schlagsahne
225 g weiche Butter
20 g Puderzucker

Für 12 Stücke den Backofen auf 175 Grad vorheizen. 100 g Mandelblättchen auf dem Backblech im Backofen goldbraun rösten. 4 Eier (Kl. L) trennen. Das Eigelb mit 80 g Zucker und 100 ml Schlagsahne in einem Topf mit den Quirlen des Handrührers bei milder Hitze bis kurz unter dem Siedepunkt dicklich-cremig aufschlagen, aber nicht kochen lassen. Von der Kochstelle nehmen und im Eiswasserbad kalt schlagen. 225 g weiche Butter in kleinen Stücken nach und nach mit dem Schneidstab unterrühren. Die Creme kalt stellen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Das Eiweiß aufschlagen, nach und nach 120 g Zucker einrieseln lassen und zu steifem Schnee schlagen. Nach und nach 200 g gemahlene Mandeln locker unterheben. Mit einer Palette aus der Hälfte der Masse einen runden, gleichmäßig dicken Tortenboden von 22 cm Durchmesser streichen. Ein Backblech auf der 2. Einschubleiste von oben, das 2. Blech auf die 1. Einschubleiste von unten schieben. Die Bleche nach 10 Minuten wechseln und die Böden nochmals 10 Minuten backen. Das Backpapier von den Blechen ziehen. Auf jedes Blech 20 g Zucker streuen, die Böden daraufstuerzen und das Papier abziehen. Kalt werden lassen und einen Boden mit der Hälfte der Creme bestreichen. Den zweiten Boden darauflegen und die Torte oben und am Rand mit der restlichen Creme bestreichen. Die Mandelblättchen auf der Creme verteilen und 6 Stunden kalt stellen. Vorm Servieren mit 20 g Puderzucker bestäuben.

Aus: essen & trinken 8/98 Erfasst von Christine Paeth