

Schwedische Mandeltorte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Torte
Aprikose
Sekt

3 Eier (getrennt)
100 g Zucker
125 g Mandeln; mit Schale gerieben
125 g Halbbitter-Schokolade;
; gerieben
2 tb Aprikosen-Marmelade
1 lg Dose Aprikosen
1 Piccolo Sekt
1 pk Aranca
; Aprikose-Maracuja
; Geschmack
400 g Sahne
2 pk Vanillezucker
2 pk Sahnesteif

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Mandeln und Schokolade dazugeben, dann das geschlagene Eiweiß unterheben. Springform (26 cm Durchmesser) nur am Boden einfetten, Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Heißluft) 30 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen, dann erkalten lassen. Marmelade erhitzen, heiß auf den Kuchen streichen, mit abgetropften Aprikosen belegen.

Sekt mit Pudding ca. 3 Minuten schlagen, 10 Minuten kühlen. Inzwischen Sahne mit Zucker und Sahnesteif schlagen. Den Pudding unterheben, Masse auf den Kuchen streichen. In die Oberfläche Vertiefungen drücken, mit gehobelter Schokolade locker bestreuen.