

Schwedische Mandeltorte

Quelle: <https://www.zuckerzimtundliebe.de/2021/04/rezept-fuer-schwedische-mandeltorte/>

Zutaten

Creme

- 7 Eigelb (Gr. M), raumtemperiert
- 275ml Schlagsahne
- 150g Zucker
- 1 TL Bourbon-Vanillezucker
- 200g weiche, (wichtig!) raumtemperierte Butter

Mandelkuchen

- 7 sauber getrennte Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 150g Zucker
- 275g gemahlene Mandeln (gerne die ungehäutete Variante, gibt eine schöne, nussige Kuchenfarbe)

Topping

- 75g gehobelte Mandeln
- Puderzucker (optional)

Zubereitung

Für den Pudding zunächst die Eidotter verquirlen und kurz zur Seite stellen.

Nun Schlagsahne, Zucker und Vanillezucker in einem kleinen Topf erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann kurz erhitzen und wenn die Sahne anfängt, zu köcheln und etwas dampft, vom Herd ziehen. 1/3 dieser Mixtur unter Rühren zu den verquirlten Eigelben geben, das Ganze dann zurück in den Topf füllen.

Bei nur niedriger (!) Temperatur zurück auf das Kochfeld geben und ca. 6-8 Minuten lang erwärmen, bis die Masse dicklich wird. Dabei sehr oft umrühren. Sofort in eine kleine Schale füllen und direkt auf dem Pudding Frischhaltefolie platzieren, sodaß sich keine Haut bildet. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Für die Kuchenschichten zwei Springformen à 23 oder 24cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Die Innenseiten mit Butter fetten. Wer möchte und auf Nummer sicher gehen will, kann noch Mehl über die Butter geben und überschüssiges dabei ausklopfen. Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die sauber getrennten Eiklar in einer Rührschüssel schlagen, dabei eine Prise Salz beimischen und den Zucker einrieseln lassen. Sind die Eiklar steif, zunächst nur ein Drittel der gemahlenden Mandeln sachte unterheben. Das klappt ganz gut mit einem Holzlöffel oder Silikonschaber. Dann das zweite Drittel ebenso unterheben und mit dem Rest genau so verfahren. Wichtig ist, die Luftigkeit des Eiweiß nicht allzu sehr zu eliminieren, alles soll nur vorsichtig untergehoben werden.

Den Teig auf beide Formen verteilen und auch hier nur sachte glatt streichen, nicht zu fest drücken. Die Kuchen auf mittlerer Einschubleiste ca. 25 Minuten lang backen. Dann abkühlen lassen und aus der Form holen. Den Kuchen hierbei am besten erst kurz mit einem Messer vom Rand lösen, bevor man den Formrand entfernt.

Alternativ, wenn nur eine Form vorhanden ist, kann die gesamte Teigmenge in einer Form für ca. 35-40 Minuten gebacken werden. Nach dem Auskühlen kann der Boden dann horizontal halbiert werden.

Gehobelte Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Aber Obacht: sie verbrennen recht rasch, also unbedingt ein Auge darauf haben und wenn sie schön Farbe angenommen haben sofort zum Abkühlen in ein Schälchen füllen.

Zur Fertigstellung der Creme ist es wichtig, dass Pudding und Butter gleich temperiert sind. Sollte die Butter noch nicht raumtemperiert sein oder aber der Pudding noch nicht abgekühlt, unbedingt noch warten, sie verbinden sich sonst nicht miteinander.

Mit den Quirlen des Handmixers zunächst die Butter cremig rühren. Esslöffelweise nach und nach den abgekühlten Pudding dazu geben.

Einen der beiden Kuchen auf einen Servierteller oder die Kuchenplatte legen. Ein Drittel der Buttercreme darauf verteilen, dann mit dem zweiten Kuchen toppen. Restliche Creme obenauf und am Rand verteilen. Dann die angerösteten Mandelblättchen obenauf geben und – am besten mit einem Kuchenheber oder ähnlich – auch am Rand des Kuchens verteilen.

Den Kuchen einige Stunden lang oder über Nacht im Kühlschrank platzieren, dann – eventuell Puderzucker beschneit – servieren.