



## Benötigte Zutaten

250 ml	<b>Premium Schlagobers</b>
150 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
8 Stück	Eigelb
1 Prise	Salz
200 g	<b>Premium Teebutter (weich)</b>
8 Stück	Eiweiß
1 TL	Zucker
150 g	Zucker
200 g	Mandeln (gerieben)
80 g	Mandeln (gehobelt)

## Schwedische Mandeltorte

### Anleitung

1. Schlagobers gemeinsam mit dem Zucker und dem Vanillezucker bei mittlerer Hitze aufkochen. Dabei gelegentlich umrühren, damit sich der Zucker besser auflösen kann. Kurz vom Herd nehmen.
2. 1-2 EL der noch warmen Schlagobers-Masse zu den Eigelben geben, Prise Salz hinzufügen und gut miteinander verrühren. Diese wieder unter Rühren zur restlichen Maße gießen. Wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis sie eindickt.
3. Den so entstandenen Pudding in eine flache Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen.
4. Zwei Springformen mit 20cm Durchmesser einfetten und mit Backpapier auslegen. Wer nur eine Springform hat, muss die Böden nacheinander backen.
5. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen und den Rost in der Mitte platzieren.
6. Die Eiweiß gemeinsam mit dem Salz steifschlagen. Währenddessen den Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen. Danach die gemahlten Mandeln vorsichtig unterheben.
7. Den Teig auf die beiden Springformen aufteilen und für 25-28 min. backen. Gut abkühlen lassen.
8. Die gehobelten Mandeln ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht rösten. Beiseitestellen und abkühlen lassen.
9. Die weiche Teebutter hellcremig rühren und dabei esslöffelweise den Pudding hinzufügen und gut miteinander verrühren.
10. Einen Tortenboden auf einem Teller oder einem Tortenständer platzieren und mit etwa 1/3 der Maße bestreichen. Den zweiten Tortenboden daraufsetzen.
11. Die Mandeltorte mit der restlichen Buttercreme rundum bestreichen und die gerösteten gehobelten Mandeln an den Rand drücken.



12. Die Torte am besten noch einmal für 30min. bis 1 Stunde in den Kühlschrank stellen zum Durchziehen.



Ein Rezept von  
[lawofbaking.com](http://lawofbaking.com)