

Schwedische Mandeltorte mit Verpoorten Amaretto-Apricot

Zutaten

Für die Tortenböden der Schwedischen Mandeltorte:

5 Eiweiß
Prise Salz
120 g Zucker
200 g gemahlene Mandeln

Für die Creme der Schwedischen Mandeltorte:

100 ml Sahne
100 ml VERPOORTEN Amaretto-Apricot oder
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
5 Eigelb
100 g Zucker
150 g weiche Butter

Deko der Schwedischen Mandeltorte:

100 g Mandelblättchen



Zubereitung

1. Ofen auf 175°C vorheizen. Für die Tortenböden Eiweiß und Salz steifschlagen. Hierbei Zucker langsam einrieseln lassen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mandeln vorsichtig unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und eine ca. 2 cm große Spitze abschneiden.

2. Auf zwei Backpapierbögen mit einem Stift je einen Kreis mit 24 cm Durchmesser zeichnen. Backpapier umdrehen, so dass der Teig beim Backen nicht mit der Stifffarbe in Berührung kommt. Die beiden Kreise jeweils mit dem Teig ausfüllen und mit einer Palette glattstreichen. Beide Tortenböden für ca. 20 Min. backen. Die Böden sollten nicht braun werden. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

3. Inzwischen für die Creme die Sahne mit dem Zucker und VERPOORTEN Amaretto-Apricot oder VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einem Topf verrühren. Bei mittlerer Hitze erwärmen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Eigelbe unter Rühren hinzugeben und nur so lange erhitzen, bis die Creme beginnt einzudicken. Dann sofort vom Herd nehmen, in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

4. Die VERPOORTEN Creme mit der weichen Butter cremig rühren. Den ersten Tortenboden mit einem Backrahmen umschließen und mit der Hälfte der Creme bestreichen. Den zweiten Boden aufsetzen und komplett mit der VERPOORTEN Creme bestreichen. Die Schwedische Mandeltorte mindestens 30 Min. kühlen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Torte aus dem Kühlschrank nehmen und den Backrahmen entfernen. Mit Mandelblättchen bedecken und genießen.

[Link zum Rezept: Schwedische Mandeltorte mit Verpoorten Amaretto-Apricot](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (11/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de