

Dettweiler\'s weiÙe Mandeltorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 mittelgroÙe Eier, 6 EiweiÙ, 250 gr Zucker, 300 gr ganze Mandeln, 70 gr Semmelbrösel, 125 gr Orangeat/Zitronat, 150 gr Puderzucker, 6 Eigelb.

Die Vorbereitungen:

Das Rezept ist für 4 Personen eingetragen worden, es reicht für eine Springform und 12-16 Stücke!
Die Mandeln abziehen und fein reiben, das Orangeat und Zitronat fein hacken, die Eier mit den Eigelben und dem Zucker schaumig rühren und die EiweiÙ steif schlagen. Nach dem Backen aus dem Puderzucker mit Zitronensaft (oder Rum) steifen Zuckerguß vorbereiten.

Die Zubereitung:

Den Zucker/Eischaum mit den geriebenen Mandeln, den Semmelbröseln und dem Orangeat/Zitronat mischen, den Eischnee unterheben und in einer Springform (28 cm Durchmesser) bei 190° im Backofen (175° Umluft) rund 20 Minuten backen. Nach dem Erkalten mit dem Zuckerguß vollenden und genießen.

Guten Appetit!