

Mandelcreme – Torte

von Christl Kurz

- 7 Eigelb
- 250 g Honig
- 4 El Mandellikör
- 2 unbehandelte Orangen
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g gehackte Mandeln
- 1 Prise Vollmeersalz
- 4 Eiweiß
- 140 g Weizenvollkornmehl
- Fett und Mehl für die Form
- 1/2 1 Schlagsahne
- 2 El Zitronensaft
- 50 g Mandelblättchen

3 Eigelb, 100 g Honig und 2 El Mandellikör in 7 - 10 Min. dick aufschlagen.

½ Orange fein abreiben. Gemahlene und gehackte Mandeln getrennt ohne Fett hellbraun rösten.

Mandeln abgekühlt unter die Eimasse rühren. Zum Ausquellen mindestens 4 Stunden, noch besser über Nacht, kühl stellen.

Für den Biskuit 4 Eigelb mit 125 g Honig, 2 El Mandellikör und Salz 7 - 10 Min. dick aufschlagen. Eiweiß steif schlagen.

1/3 vom Eischnee unter die Eimasse rühren, den Rest zusammen mit dem Mehl locker unterziehen.

Masse in eine Springform, Boden gefettet und gemehlt, füllen.

Bei 200° C 25 Min. auf der mittleren Schiene backen.

Ausgekühlten Teigboden durchschneiden, Sahne mit dem restlichen Honig und Zitronensaft steif schlagen, nach und nach unter die Mandelmasse ziehen.

Die Torte damit füllen und bestreichen.

Mit abgeriebener Orangenschale und gerösteten Mandelblättchen garnieren.