Himmelstochter/Himmelstorte



Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 100 g weiche Butter
- 300 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 125 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 100 g gehobelte Mandeln

Füllung:

- 500 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 1 große Dose Mandarinen

Zubereitung

1. Für den Boden die Butter, 100 g Zucker und den Vanillinzucker schaumig rühren.
   Das Eigelb unter Rühren einzeln zugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und
   esslöffelweise unterrühren.

2. Die Böden von zwei Springformen mit 24 cm Durchmesser fetten und mit Mehl
   bestäuben. Die Masse auf die beiden Formen verteilen und glatt streichen. (Wenn
   nur eine Form zur Verfügung steht, müssen die Zutaten für den zweiten Kuchen
   kühl gestellt und die Böden nacheinander gebacken werden.)

3. Das Eiweiß schaumig schlagen, den restlichen Zucker einrieseln lassen und zu
   einem steifen Schnee schlagen.Auf den Teig in den beiden Formen streichen und
   die gehobelten Mandeln darauf streuen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 30 Minuten backen. Auf einem
   Kuchengitter auskühlen lassen.

5. Die Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif schlagen.

6. Den ersten Kuchen auf eine Tortenplatte setzen. Die Hälfte der Mandarinen darauf
   verteilen. Die Sahne darauf streichen, restliche Mandarinen auf die Sahne legen.

7. Den zweiten Kuchen in 8 Tortenstücke schneiden und auf der Sahnetorte wieder
   zusammensetzen.