Mandeltorte



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Angela Fischer zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für einen Kuchen:

Teig:

- 2 Eier
- 6 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 2 Esslöffel warmes Wasser
- 1 Esslöffel Diätsüße
- etwas Zitronensaft
- 250 g geschälte, geröstete und gemahlene Mandeln
- abgeriebene Schale einer Halben unbehandelten Zitrone
- 1 Teelöffel Bittermandelessenz (kein Backöl)

Außerdem:

- 40 g Aprikosen-Diätkonfitüre zum Bestreichen
- 30 g geröstete Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitung

1. Eigelb mit ganzen Eiern in einer Schüssel mit dem Wasser und der Diätsüße sehr schaumig rühren.
2. Die Eiweiß mit ein paar Tropfen Zitronensaft zu steifen Schnee schlagen. Auf die Eigelbmasse die gemahlenen Mandeln schütten, Zitronenschale und Bittermandelessenz dazugeben. Den Eischnee darüber geben und alles vorsichtig unterheben.
3. Eine Springform (Durchmesser 24 cm) mit Papier auslegen und den Teig hineinlöffeln, nicht schütten.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 60-90 Minuten backen.
5. Die gebackene Torte 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann aus der Form lösen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
6. Mit kochender Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.