

Mandeltorte mit Mandelcrèmefüllung



Ein Traum aus Biscuit, Rahm und Mandeln: Mit einem Stück dieser köstlichen Torte werden Sie nicht nur Ihren Valentingsschatz um den Finger wickeln.

Alle Backfans schnell ran an die Schwingbesen! Beim Rezept für diese wunderbare Mandelcrèmetorte – die geschmacklich übrigens an Malakofftorte erinnert – können sich Hobbybäcker mal wieder so richtig austoben. Von den Tortenböden über die Crèmefüllung bis hin zur Rahm-Mandel-Deko ist alles selbst gemacht. Mit viel Liebe, versteht sich!

Und da sind wir auch schon beim Stichwort. Am 14. Februar ist nämlich wieder Valentinstag. Wie wär's, wenn Sie Ihre(n) Liebste(n) statt mit einer Schachtel Pralinés mit diesem traumhaften Mandel-Rahm-Gebäck überraschen würden? Aber Achtung: Dies ist kein Last-minute-Rezept! Die Torte muss vor dem Servieren mindestens 2 Stunden durchgekühlt werden, planen Sie also genug Zeit dafür ein.

Tortenböden

- 250 g Weissmehl
- 80 g gemahlene Mandeln
- 2 TL Backpulver
- ⅛ TL Salz
- 250 ml Vollmilch
- 2 EL Rum
- 220 g weiche Butter
- 280 g Zucker
- 2 TL Vanillepaste
- 3 mittelgrosse Eier
- 2 runde Kuchenformen mit 20 cm Durchmesser

Crèmefüllung

- 3 EL Mandelmus, z. B. von enerBiO
- 500 ml Vollrahm, gekühlt
- 4 EL Puderzucker
- 1 EL Rum
- 80 g gemahlene Mandeln
- 1 Päckli Schlagrahmfestiger

Zusätzlich

- 100 g gehobelte Mandeln zum Verzieren
- Ein paar ganze Mandeln zum Verzieren

Tortenböden

1. Zwei runde Kuchen- oder Springformen à je 20 cm Durchmesser einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver und Salz in einer Schüssel verrühren. In einem weiteren Gefäss die Milch mit dem Rum verrühren.
3. Mit einem Handmixer oder in der Küchenmaschine Butter mit Zucker und Vanillepaste circa 2 Minuten luftig schlagen. Bei laufendem Mixer nach und nach die Eier hinzugeben.
4. Die Geschwindigkeit des Mixers reduzieren, einen Viertel der Mehlmischung hinzugeben, dann einen Viertel der Milchemulsion usw., bis alles aufgebraucht und gut vermengt ist.
5. Die Kuchenmasse gleichmässig auf die zwei Formen aufteilen. Am besten mittels Küchenwaage kontrollieren, ob beide gleich schwer sind.
6. Beide Formen für 30–35 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben, bis die Teige durchgebacken sind.
7. Die Tortenböden vollständig auskühlen lassen und aus den Formen nehmen.

Crèmefüllung

1. Für die Crème das Mandelmus mit 4 EL Vollrahm, 3 EL Puderzucker und dem Rum verrühren. Die gemahlene Mandeln daruntermischen.
2. Den restlichen Vollrahm mit Schlagrahmfestiger und 1 TL Puderzucker aufschlagen, bis sich Spitzen bilden.
3. Davon 4 EL unter die Mandelmasse heben, bis die Crème glatt ist. Den restlichen Schlagrahm auf die Seite stellen.
4. Tortenböden nach Bedarf mit einem Brotmesser flach zuschneiden. Den ersten Boden mit der Mandelcrème bestreichen, dabei einen Rand von circa 3 cm frei lassen. Den zweiten Boden draufgeben und das Ganze 30 Minuten kühl stellen.
5. In der Zwischenzeit die gehobelten Mandeln ohne Fett anrösten, bis sie goldbraun sind und duften. Vollständig auskühlen lassen.
6. Danach die gekühlte Torte mit Schlagrahm umhüllen und mit den gerösteten Mandelhobeln und den ganzen Mandeln verzieren. Das Ganze nochmals mindestens 2 Stunden kühl stellen, danach ist die Torte servierbereit.

Zubereitungsdauer: 1 Stunde 40 Minuten (exkl. 3½ Stunden Kühlzeit)