



Hallo, hier ist Mariellche!

058 – Ägyptische Torte

1. Es gibt drei Zutatengruppen zusätzlich zu 100 g Zucker für Karamell:

Teig	Creme	Sahne
3 Eiweiß	1 Tüte Vanillepudding (mit	170 g Schlagsahne
3 EL Zucker	Zucker und ½ l Milch nach	1 EL Zucker
1 EL Mehl	Packungsangabe zubereiten)	60 g geröstete und dann
60 gemahlene Mandeln	85 g weiche Butter	gehackte Mandeln



Diese Torte lässt sich gut am Tag zuvor vorbereiten (Punkt 2-4), muss aber am Tag des Servierens fertiggestellt werden, weil das Karamell sonst die Optik ruiniert (ausläuft).

2. Für den Teig das Eiweiß steif schlagen und dann den Zucker langsam einrieseln lassen. Das Mehl mit den Mandeln verrühren und vorsichtig unter den Schaum heben.

In einer mit Backpapier ausgelegten Springform (20 cm Durchmesser) für etwa 20 Minuten bei 170°C Ober- und Unterhitze backen. Nach dem Auskühlen in 2 (oder 3 sehr dünne) Böden schneiden.

3. Den Pudding kochen und mit Klarsichtfolie abdecken und auskühlen lassen.

4. 100g Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Pfanne zwischendurch schwenken. Anschließend zum Aushärten auf ein Backpapier gießen.

5. Den Pudding mit sehr weicher Butter zu einer Creme glattrühren.

6. Die kalten Sahne anfangen, aufzuschlagen. Etwas Zucker einrühren. Das Karamell mit z. B. einem Nudelholz (abgedeckt mit Backpapier) zertrümmern und außer ein paar Stücken für die Dekoration in die Sahne einrühren. Auch die Mandelstücke bis auf etwas für die Dekoration einrühren.

7. Die Torte schichten: Kuchenboden – Creme – Sahne – Kuchenboden – Creme – Sahne.

Die fertige Torte kaltstellen bis zum Verzehr.

Viel Spaß beim Nachmachen! Euer Mariellche!

Quelle: www.devijlder.de