

Mandel-Torte

Für 16 Portionen:

4 Eier	200 g geschälte, gem. Mandeln	200 g Puderzucker
1 Prise Zimt	$\frac{1}{2}$ TL Zitronen-Abrieb	$\frac{1}{2}$ TL Zitronensaft
1–2 EL Rum		

Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eiweiß mit Zitronensaft steifschlagen. Eigelb mit Zucker, Zimt und Zitronenschale schaumig schlagen, gemahlene Mandeln unterrühren. Die Zugabe von etwas Rum oder Weinbrand macht den Teig lockerer. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, die Mandelmasse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen auf unterer Schiene bei 170 Grad (150 Grad Umluft) 40 Minuten backen. Die ausgekühlte Torte mit Puderzucker bestreuen.

Tipps:

Für ein edles, mediterranes Dessert wird die Mandeltorte mit filetierten, also aus der Haut gelösten Orangenspalten serviert, die mit etwas Orangenlikör (Grand Marnier, Cointreau) beträufelt werden.

Als saftig-frische Beilage eignen sich auch Obstsalat, Kompott oder Rumtopf. Die Mandeltorte kann aber auch schon vor dem Backen mit frischen Früchten belegt werden. Zum Beispiel mit in feine Scheiben geschnittenen Äpfeln.

Für Kaffeeklatsch und Buffet darf die Torte reichhaltiger sein. Belegen Sie den Boden der Springform mit angerösteten gehackten oder gehobelten Mandeln, dann mit einer dünn ausgerollten Marzipanschicht. Oder belegen Sie den Boden mit kleinen italienischen Mandelkeksen (Amaretini), aber verkehrt herum. Denn zum Servieren wird diese Torte gestürzt.

Mandeln enthalten viel Fett. Doch Sie dürfen zulangen: Studien weisen darauf hin, dass nur knapp die Hälfte der in Mandeln enthaltenen Fette vom Körper aufgenommen und kalorisch verwertet werden. Der Rest wird wieder ausgeschieden.

test November 2008