

Gebrannte-Mandel-Torte

von Donella König und Sascha Horstkötter aus Davensberg

Zutaten für den Teig:

250 g weiche Butter
125 g Zucker
6 Eier
3 EL Backkakao
150 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 abgekühlter Espresso
1 Prise Salz

Zutaten für die Creme:

400 g Schmand
400 g Sahne
2 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Instant-Puddingpulver Vanillegeschmack

Zutaten für das Topping:

50 g Butter
2 Päckchen Vanillezucker
1 EL Zimt
100 g Zucker
200 g ganze Mandeln

Zubereitung:

Für den Teig Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Dann den Kakao, Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Durch ein Sieb zu der übrigen Masse geben und alles gut verrühren. Zum Schluss den Espresso unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) geben und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Umluft rund 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Creme Sahne mit dem Instant-Puddingpulver steif schlagen. Schmand und Vanillezucker unterrühren. Den ausgekühlten Boden waagrecht durchschneiden. Die Hälfte der Creme auf den unteren Boden geben. Den zweiten Boden daraufsetzen und die restliche Creme darauf verstreichen.

Die Mandeln grob hacken. Butter, Zucker, Zimt und Salz in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Dabei immer wieder rühren.

Die Masse muss hellbraun werden und sich verflüssigen. Unter ständigem Rühren die Mandeln dazugeben und karamellisieren lassen. Mandelstückchen dann zügig auf ein Backpapier geben und verteilen, damit sie beim Abkühlen nicht zu sehr miteinander verkleben.

Die gebrannten Mandeln auf der Torte verteilen und die Torte vor dem Servieren am besten über Nacht kalt stellen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!