

Das Juni-Rezept 2019 der LandFrauen

Von Ute Görrissen vom KreisLandFrauenVerband Flensburg e. V.

<https://www.landfrauen-schleswig-flensburg.de/>

Diesen Monat wird geschlemmt. Eine wunderbare Torte, die auf jeder Kaffeetafel eine Augenweide ist. Auch geschmacklich passt sie zu jeder Jahreszeit und ist nicht nur für die Sommermonate geeignet.

Eiskaffeeorte



Zutaten:

- 6 Eier M
- 150 g Zucker
- 150 g Gemahlene Mandeln
- 30 g Paniermehl
- 1 Pck. Backpulver
- 50 g Schokostreusel
- 750 g Schlagsahne
- 3 Pck. Sahnesteif
- 2 Pck. Vanillinzucker
- 80 g Eiskaffeepulver, instant oder anderes gesüßtes Instant-Kaffeepulver
- 1 EL Mandelblättchen
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL Schokostreusel

Eine Springform (26cm) fetten. Die Eier trennen. Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät (Schneebeisen) cremig schlagen. Die Mandeln, das Paniermehl und das Backpulver mischen und unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiß steif schlagen und mit 50g Schokostreuseln unterheben.

Den Teig in die Springform streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C) 35-40 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Von dem Tortenboden einen etwa 1cm dünnen Deckel abschneiden und zerbröseln. Einen Tortenring (oder den Springformrand) um den Tortenboden schließen.

Die Sahne steif schlagen und dabei Sahnefestiger, Vanillin-Zucker und zum Schluss das Eiskaffee-Pulver einrieseln lassen. Die Eiskaffee-Sahne auf den Tortenboden streichen. Die Torte mit den Teigbröseln bestreuen und ca. 2 Stunden kalt stellen.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und wieder auskühlen lassen. Die Torte mit Mandelblättchen, 1 Esslöffel Schokostreuseln und Puderzucker verzieren.

Tipp: Statt Eiskaffeepulver kann auch gesüßtes Cappuccinopulver (Instant) verwendet werden.

Guten Appetit!