

# Spanische Mandeltorte

etwa 12 Stk.



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Springform (Ø 24 cm):

#### Crème:

3.3 dl Rahm  
80 g Nutella®

#### Teig:

6 Eigelb  
80 g Puderzucker  
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma  
Bitter-Mandel  
80 g Schokolade , geschmolzen  
6 Eiweiss  
80 g Zucker  
200 g Mandeln, gemahlen

#### Füllung:

1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

#### Glasur:

1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur  
dunkel  
1 dl Rahm

#### Garnitur:

3 EL Mandelblättchen , geröstet

## 1 Vorbereiten:

Springform (24 cm Ø), Boden mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

## 2 Crème:

Rahm und Haselnusscrème zusammen schmelzen. Die Crème am besten über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen.

## 3 Teig:

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heissluft etwa 160 °C**

Eigelb, Puderzucker und das Bittermandel-Aroma cremig aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade kurz einrühren. Eiweiss und Zucker zusammen steif schlagen und auf die Masse geben. Dann Mandeln auf die Masse geben und mit dem Eiweiss gut unterheben.



Die Masse in die vorbereitete Springform füllen und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens während ca. **35 Minuten** backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heissluft etwa 160 °C**  
**Rille: im unteren Teil des Ofens**  
**Backzeit: etwa 35 Minuten**

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Torte einmal durchschneiden.

#### ④ Füllung:

Rahmhalter mit der Rahm-Haselnuss-Mischung steif schlagen. Die Torte mit 2/3 der Füllung füllen und wieder zusammensetzen. Mit der übrigen Crème die Oberfläche und den Rand bestreichen. Kalt stellen.

#### ⑤ Glasur:

Kuchenglasur und Rahm im Wasserbad schmelzen und die Oberfläche der Torte glasieren.

#### ⑥ Garnitur:

Mit Mandelblättchen den Rand bestreuen und die Oberfläche dekorieren. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

### Rezept N° 1919

