

Mandeltorte mit Blaubeerspiegel

Zutaten für 12 Stück Torte:

80 g Butter (außerdem etwas Butter zum Einfetten der Springform)
130 g Zucker
8 TL Vanillezucker
5 Eier
200 g Mandeln
100 g geraspelte Schokolade, zartbitter
1 TL Backpulver
2 EL Cointreau
400 g Sahne
1 Prise Salz
300 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)
1 Spitzer Zitronensaft
Gehackte Pistazien



Zubereitung:

1. Butter, 80 g Zucker und 3 TL Vanillezucker in einer Schüssel schaumig rühren. Die Eier trennen. Anschließend Eigelbe nach und nach unter die Buttermasse rühren. Das Backpulver in die Mandeln sieben und mit der Schokolade verrühren. Zusammen mit dem Cointreau in die Schüssel geben und verrühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen und unter die Masse heben.
2. Backofen auf 140 °C vorheizen. Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Teig in die Springform geben, glatt streichen und im Ofen ca. 60 Minuten backen. Boden gut auskühlen lassen.
3. Die aufgetauten Blaubeeren mit 50 g Zucker, 2 TL Vanillezucker und Zitronensaft pürieren. Sahne mit 3 TL Vanillezucker steif schlagen und zwei Drittel auf dem Tortenboden verteilen. Auch die Ränder mit Sahne bestreichen. Das übrige Drittel der Sahne in einen Spritzbeutel geben und einen Rand aus Sahnetupfen setzen. Das Blaubeerpüree nun vorsichtig in die Mitte der Torte gegeben und bis zu den Sahnetupfen verteilt. Torte für min. 2 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren die Sahnetupfen mit gehackten Pistazien bestreuen.

Tipp:

Die Torte ist auch gut am Vortag vorzubereiten. So kann das Blaubeerpüree gut in die Sahne ziehen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Backzeit: 60 Minuten bei 140°C Umluft

Kühlzeit: mind. 2 Stunden

Nährwerte pro Stück ca.:

Energie: 416 kcal / 1740 kJ

Kohlenhydrate: 23,4 g

Eiweiß: 9,6 g

Fett: 31,6 g

