



Engadiner Mandeltorte

Das echte Rezept

Zutaten:

Mürbteig

250 g	Mehl
50 g	sehr fein gemahlene Haselnüsse
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
150 g	Butter, kalt, in Stücken
150 g	Zucker
1	Biozitrone, abgeriebene Schale
1 winzige Prise	Zimtpulver
2	Eigelb

Buttercreme

25 g	Maisstärke (z. B. Maizena)
3 dl	Wasser, lauwarm
3	Eigelb
75 g	Zucker
60 g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
½	Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel
60 g	Mandelmus
150 g	Butter, weich
2 EL	Kirschwasser
4 - 6 EL	gemahlene Mandeln, geröstet

Florentiner Deckel

50 g	Butter
65 g	Zucker
25 g	Honig
20 g	Vollrahm (Schlagrahm: Rahm mit einem Fettgehalt von über 35 Prozent)
55 g	Mandelblättchen
½ EL	Orangeat, fein gehackt
¾ EL	Zitronat, fein gehackt
1½ EL	Korinthen
1 EL	Pinienkerne

Zubereitung

Mürbteig

Alle Zutaten mit den Händen vermischen und zu einem leichten Teig kneten – nicht zu lang kneten. Teig eine halbe Stunde kaltstellen.

Nachdem der Teig ruhen konnte, wird die Menge gedrittelt. Aus jedem Drittel einen dünnen Boden in einer gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Springform einbringen, Teig mit Gabel einstechen, damit sich keine Hügel bilden. Backzeit: je nach Ofen 12-15 Minuten. Anschließend auf die Seite stellen und auskühlen lassen. (Hier lohnt es sich, wenn man 3 Springformen besitzt bzw. 2 ausleihen kann und das Ganze im Heißluftofen gleichzeitig backen kann).

Florentiner Deckel

Springform ausbuttern, Boden der Form mit Backpapier belegen.

Für die Florentiner Masse Butter, Zucker, Honig und Rahm mit dem aufgeschlitzten Vanillestängel aufkochen, 1 Minute köcheln lassen, Vanillestängel entfernen. Restliche Zutaten dazumischen (nicht mehr kräftig rühren, sonst werden die Mandelplättchen zerstört!). Sofort in den vorbereiteten Formenring füllen, glatt streichen. Im auf 170°C Heißluft/Umluft vorgeheizten Ofen 11-13 Minuten backen, auskühlen lassen.

Buttercremefüllung

Maisstärke in einem Topf in wenig Wasser anrühren und auflösen, restliches Wasser und alle Zutaten bis einschl. Mandelmasse dazugeben. Unter ständigem Rühren bis kurz vors Kochen bringen. Durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Klarsichtfolie direkt auf die Crème legen, auskühlen lassen (aber nicht im Kühlschrank).

Butter schlagen, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker beifügen, 3-4 Minuten weiter schlagen. Ausgekühlte Vanillecreme und Kirschwasser unter Schlagen löffelweise dazugeben.

Achtung: Butter und Crememasse müssen unbedingt Zimmertemperatur haben, damit die Creme bindet.

Fertigstellung

Zwei Mürbteigböden mit je 1/3 der Füllung bestreichen und vorsichtig aufeinanderlegen. Den dritten Mürbteigboden darauflegen, Oberfläche und Rand mit restlicher Füllung bestreichen. Rand mit Mandeln bestreuen. Florentinerdeckel auf die Torte legen. 2-3 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Torte kühl servieren.

Viel Aufwand, aber es lohnt sich absolut! Gutes Gelingen!