

Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Freitag, 30.04.2021

Schwedische Mandeltorte

Für 10 Stück

Zutaten:

Für den Nussboden:

240g Weizenmehl (Type 550)
120g Mandeln, gemahlen
1 EL Tapiokastärke
180g Zucker
2 TL Backpulver
1 Msp. Salz
1 Msp. Vanille, gemahlen
120ml Pflanzenöl
160ml Wasser
160ml Haferdrink

Für die Creme:

2 geh. TL Speisestärke
200ml Haferdrink
1 Msp. Vanille, gemahlen
1 Msp. Kurkuma, gemahlen
1 Msp. Kala Namak Salz, fein
200g pflanzliche aufschlagbare Sahne
120g Zucker
200g Margarine, weich

Außerdem:

100g Mandelblättchen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (Ø 24 cm) einfetten.
2. **Für den Nussboden** in einer Rührschüssel zunächst Weizenmehl, gemahlene Mandeln, Tapiokastärke, Zucker, Backpulver, Salz und gemahlene Vanille mischen. Pflanzenöl, Wasser und Haferdrink zugeben und mit einem Schneebesen von Hand glattrühren. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und im vorgeheizten Backofen 40 Minuten backen. Den Nussboden in der Form abkühlen lassen.
3. **Für die Creme** einen Pudding kochen. Dafür die Speisestärke in 50 ml Haferdrink anrühren. Die restlichen 150 ml Haferdrink mit der gemahlene Vanille, dem Kurkuma und dem Kala Namak Salz in einem Topf aufkochen, dann die Stärkemischung einrühren. Eine Minute andicken lassen, dann unter Rühren im Topf abkühlen lassen.
4. Die Sahne mit dem Zucker aufschlagen. Die weiche Margarine in den Pudding rühren und die aufgeschlagene Sahne unter den Pudding heben.
5. Den Nussboden einmal horizontal halbieren und mit 1/3 der Creme füllen. Den zweiten Boden daraufsetzen und den Rest der Creme um und auf der Torte verteilen.
6. Die Mandelblättchen kurz ohne Öl in der Pfanne rösten und abkühlen lassen. Die Torte mit den abgekühlten Mandelblättchen verzieren.

