

Marillen Torte mit Schneedecke



Rezept für 1 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	3 Stk.
Eiweiß / Eiklar	6 Stk.
Staubzucker / Puderzucker	110 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Salz	1 Prise(n)
Butter	120 g
Backpulver	½ Pkg.
Weizenmehl (glatt)	180 g
Vollmilch	60 ml
Marillen / Aprikosen	500 g
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- 3 Dotter
- 3 Eiklar
- 90 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 120 g Butter
- ½ Pkg. Backpulver
- 180 g Mehl, glatt
- 60 ml Milch
- 500 g Marillen

- 3 Eiklar
- 20 g Staubzucker
- Mandelblättchen zum Bestreuen

Marillen blanchieren enthäuten und halbieren.

3 Eiklar mit einer Prise Salz zu steifen Schnee schlagen.

Butter, Dotter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Schnee unterheben.

Mehl mit Backpulver versieben unter die Masse heben und Milch einrühren.

In eine befettete und bemehlte Tortenform füllen. Marillen in etwas Mehl (glatt) tauchen und mit der Innenseite nach oben auflegen und andrücken.

Bei 160° Umluft 35 - 40 Minuten backen.

3 Eiklar mit Zucker aufschlagen. Eischnee aufstreichen, mit einem nassen Esslöffel Schneewehen formen und mit Mandelblättchen bestreuen. Für 15 Minuten nochmals in das Backrohr geben. In der Form erkalten lassen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2017-Marillen-Torte-mit-Schneedecke.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at