

## REZEPTE VON SWEETFAMILY



### OSTFRIESENTORTE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für 12-16 Stücke | 95 Min. | + Zeit zum Ziehen, Auskühlen und Kühlen

#### Zutaten

	Für den Biskuit:
5	Eier
175 g	SweetFamily Unser Feinster
1 Päckchen	Vanillezucker
150 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
	Für die Füllung:
100 ml	Rum
150 g	Rosinen
2 Päckchen	Sahnesteif
2 Päckchen	Vanillezucker
1 l	Sahne
60 g	Krokant
Mandelkerne	zum Verzieren

#### ZUBEREITUNG

287

Kcal

Pro 100 g ca.

4.3

Gramm

Eiweiß

25.8

Gramm

Kohlenhydrate

17.3

Gramm

Fett

1. Rosinen für die Füllung waschen und abtropfen lassen, mit Rum übergießen und zugedeckt 1-2 Tage ziehen lassen.
2. Backofen auf [175 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Eier, 5 EL Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben und unterheben. In eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (28 cm Ø) füllen. Im heißen Ofen 30-40 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Aus der Form lösen und in 3 Böden schneiden.
3. Eingelegte Rosinen abtropfen lassen, Rum dabei auffangen. Biskuitböden damit beträufeln. Je 1 Päckchen Sahnesteif und Vanillezucker mischen. 500 g Sahne steif schlagen, dabei Gemisch einrieseln lassen. Rosinen bis auf 2 EL unterheben. Die Hälfte der Sahne auf den untersten Biskuitboden streichen. Zweiten Biskuit auflegen. 50 g Krokant unter die übrige Rosinensahne heben und auf dem Biskuit verteilen. Dritten Biskuitboden auflegen.
4. Übriges Päckchen Sahnesteif und Vanillezucker mischen. Restliche 500 g Sahne steif schlagen, Gemisch dabei einrieseln lassen. Etwas Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Torte mit übriger Sahne rundherum bestreichen. Sahnepuffen aufspritzen und mit restlichem Krokant, Mandeln und beiseite gestellten Rosinen verzieren. Torte vor dem Servieren mindestens 3 Stunden kühl stellen.