



OSTFRIESENTORTE

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

70 Min. | + Zeit zum Auskühlen und Kaltstellen

Zutaten

Für den Boden:

- 5 Eier
- 5 EL Wasser
- 1 Pck. Vanillezucker
- 175 g SweetFamily Unser Feinster
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Für die Füllung:

- 100 ml Rum

ZUBEREITUNG

287

Kcal

100 g

4.3

Gramm

Eiweiß

25.8

Gramm

Kohlenhydrate

17.3

Gramm

Fett

Biskuitteig zubereiten:

Die Rosinen waschen und abtropfen lassen, anschließend mit Rum übergießen und zugedeckt 1–2 Tage ziehen lassen. Eier, Zucker, Wasser und Vanillezucker schaumig schlagen.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und darunterheben. Eine Springform (28 cm Ø) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Den Boden im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 40 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen.

Füllung und Dekoration:

Die Mandeln ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Den Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Die eingelegten Rosinen abtropfen lassen, den Rum dabei auffangen und die Biskuitböden damit beträufeln. 500 ml Sahne steif schlagen, dabei je ein Päckchen Sahnesteif und Vanillezucker hineinrieseln lassen. 2 EL Rosinen zur Seite legen, die restlichen unter die steife Sahne heben. Die Rosinensahne in 2 Portionen teilen. Den unteren Biskuitboden mit einer Portion Rosinensahne bestreichen und den zweiten Biskuitboden darauflegen. In die zweite Portion der Rosinensahne 50 g Krokant heben und das Ganze auf dem Biskuitboden verteilen. Den dritten Biskuitboden darauflegen. Die übrigen 500 ml Sahne mit je

- 150 g Mehl
- 1 l Sahne
- 150 g Rosinen
- 2 Pck. Sahnesteif
- 2 Pck. Vanillezucker
- 50 g Krokant
- Krokant und ganze Mandeln zum Verzieren



174

einem Päckchen Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und die Torte mit zwei Dritteln der Sahne bestreichen. Zum Schluss die Torte mit der restlichen Sahne sowie dem Krokant, den Mandeln und den zur Seite gelegten Rosinen verzieren. Die Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen.