Glutenfreie Kaffee-Mandel-Torte mit Himbeer-Sahne-Swirl

Arbeitszeit: 25 Minuten
Backzeit: 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	24 g
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	06 g
Brennwert	320 kcal / 1.350 kJ

Zutaten für 1 Kuchen (ca. 12 Stücke):

Teig:
50 g Butaris Butterschmalz
1 TL lösliches Espressopulver
1 EL heißes Wasser
3 Eier (Größe M)
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
125 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
25 g Maisstärke
1 TL Backpulver

Füllung:
150 g Himbeeren
100 g Himbeerkonfitüre
400 g Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker
50 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für den Teig Butaris Butterschmalz schmelzen. Espressopulver mit Wasser verrühren. Eier, angerührtes Espressopulver, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Butaris Butterschmalz unterrühren. Gemahlene Mandeln, Maisstärke und Backpulver mischen und portionsweise locker unterheben.

Schritt 2/4

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft für ca. 25 Minuten backen. Glutenfreie Kaffee-Mandel Torte herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Schritt 3/4

Für die Füllung Himbeeren verlesen und 2/3 der Menge mit der Himbeerkonfitüre verrühren. Sahne steif schlagen, dabei den Vanillezucker einrieseln lassen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten und sofort herausnehmen.

Schritt 4/4

Biskuit waagerecht halbieren. Jeweils die Hälfte der Sahne und des Konfitüre-Mix auf den beiden Böden verstrudeln. Böden übereinandersetzen. Glutenfreie Kaffee-Mandel Torte mit übrigen Himbeeren und Mandelblättchen verzieren. Bis zum Servieren kaltstellen.

Guten Appetit wünscht Butaris

Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.