

Rübli-Baiser-Torte

Zutaten: für 16 Stücke

250 g Möhren
 1 Bio-Zitrone
 50 g BUTARIS Butterschmalz
 3 Eier (Größe M)
 200 g Zucker
 125 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
 100 g Mehl
 1 TL Backpulver
 50 g Speisestärke
 2 Eiweiße (Größe M)
 75 g Puderzucker
 4 Blatt Gelatine
 400 g Schmand
 1 Päckchen Vanillin-Zucker
 200 g Schlagsahne
 BUTARIS Butterschmalz für die Form



Zubereitung:

1. Möhren schälen, waschen und fein reiben. Zitrone waschen, trocken reiben und die Schale dünn abreiben. Zitrone halbieren und auspressen. BUTARIS Butterschmalz schmelzen. Eier trennen. Eigelbe und 100 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Möhren unterrühren. Mandeln, Mehl, Zitronenschale, Backpulver und Stärke vermengen. 3 Eiweiß steif schlagen, dabei 50 g Puderzucker einrieseln lassen. Eischnee und Mandel-Mehlmischung abwechselnd unterheben. Zum Schluss das Butterschmalz unterheben.
2. Hälfte des Teiges in eine mit Butterschmalz gefettete Springform (26 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen, aus der Form lösen und auskühlen lassen. Form abwaschen, nochmals fetten und den restlichen Teig in die Form füllen. Boden bei gleicher Temperatur ca. 15 Minuten backen.
3. Ca. 3 Minuten vor Ende der Backzeit, 2 Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Boden herausnehmen. Eischnee locker mit einem Esslöffel auf dem Boden verteilen und nochmals bei gleicher Temperatur ca. 8 Minuten backen. Boden herausnehmen und auskühlen lassen. Boden vorsichtig aus der Form lösen.
4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schmand, 3 EL Zitronensaft, 25 g Puderzucker und Vanillin-Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 4 EL Schmand verrühren, dann in den übrigen Schmand rühren. Sahne unterheben



und ca. 10 Minuten kalt stellen. Creme auf den Boden ohne Baiser verteilen. Den Boden mit Baiser auf die Creme setzen. Torte mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden + Wartezeit ca. 2 1/4 Stunden

Nährwerte: pro Stück

Fett	19 g
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	6 g
Brennwert	300 kcal / 1.260 kJ

Bildnachweis: © BUTARIS