Buttercreme-Torte mit gebrannten Mandeln

Du magst gebrannte Mandeln? Dann wirst du diese Torte lieben! Eine zarte Buttercreme, weicher Biskuit und der herrliche Geschmack von in Zucker karamellisierten Mandeln. Wenn es draußen langsam kalt wird, ist dies die perfekte Süßigkeit für eine extra Portion Glücksgefühle.

Buttercreme-Torte mit gebrannten Mandeln | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (1 kleine Torte | Ø 20cm | 16 Kuchenstücke): 400 Gramm Butter | 4 Eier | 180 Gramm Zucker | 100 Gramm gehobelte Mandeln | 100 Gramm Puderzucker | 75 Gramm gemahlende Mandeln | 50 Gramm ganze Mandeln | 50 Gramm Mehl | 2 Esslöffel Vanillezucker | 1 Prise Salz | 1 Esslöffel Backpulver | 1-2 (Silikon-)Backformen Ø 20cm | 1 Tortenbodenschneider, Draht oder ein langes Küchenmesser

Tipp: Für eine reguläre Tortengröße einfach die doppelte Zutatenmenge verwenden.

Buttercreme-Torte mit gebrannten Mandeln| Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (120 Minuten): 1. Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. 2. Vier Eier trennen. 3. Eiweiß mit zwei Esslöffeln Vanillezucker und 75 Gramm Zucker steif schlagen, dann die Eigelbe untermengen. 4. 50 Gramm Mehl mit einem Esslöffel Backpulver, einer Prise Salz und 75 Gramm gemahlenen Mandeln mischen; Eigemisch vorsichtig unterheben. 5. Falls die Backformen (2 Formen mit Ø 20cm)nicht aus Silikon sind mit Backpapier auslegen. 6. Biskuitmasse in die Backformen geben und ca. 20-25 Minuten backen. 7. Biskuit auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen. 8. Wenn nur eine Backform vorhanden ist, den Backvorgang mit der zweiten Teighälfte wiederholen. 9. 100 Gramm Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun rösten und auf einem Teller auskühlen lassen. 10. 105 Gramm Zucker in einer Pfanne mit einem Schuss Wasser karamellisieren lassen, 50 Gramm ganze Mandeln hinzufügen, goldbraun rösten und auf einer Silikonmatte oder Backpapier auskühlen lassen. 11. Ein Teil der Mandeln für die Deko zur Seite legen (ca. 16 Stück). 12. Rest mit einem Stabmixer oder in einem Standmixer fein mahlen. 13. 320 Gramm Butter mit 75 Gramm Puderzucker aufschlagen und mit den zerkleinerten Mandeln vermengen. 14. Biskuitböden einmal waagerecht durchschneiden. 15. Biskuitböden mit der Mandelcreme bestreichen und aufeinander stapeln (oberer Boden ohne Creme). 16. 80 Gramm Butter mit 25 Gramm Puderzucker aufschlagen und die Torte damit “verkleiden”. 17. Mandelblättchen vorsichtig an den Rand andrücken und den Kuchen mit den gebrannten Mandeln verzieren. 18. Kuchen vor dem Verzehr am besten zwei Stunden kalt stellen.

Dazu passt hervorragend: Cappuccino aus selbstgemachtem Schoko-Cappuccino-Pulver! Jetzt noch mehr Kuchen- und Torten-Rezepte oder gleich alle Dessert-Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 378 Kalorien | 29,9 Gramm Fett | 22,8 Gramm Kohlenhydrate | 5,6 Gramm Eiweiß