

## Schweizer Rübli torte



### Zutaten

### Zubereitung



4 Eigelb  
2 EL heißes Wasser  
100 g Honig  
2 EL Rum

Eigelb mit dem heißen Wasser 3-5 Min. schaumig schlagen, den Honig und den Rum langsam dazugeben und weitere 5 Min. schlagen



100 g Weizenvollkornmehl  
1 gehäufte TL Backpulver

Mehl mit dem Backpulver vermengen



200 g Mandeln  
200 g Möhren

Mandeln und Möhren fein raspeln und vorsichtig mit dem Mehl unter die Eigelbcreme heben



4 Eiweiß

steif schlagen und vorsichtig unterheben



In eine gut gefettete, gebröselte Springform einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Min. bei 175°C auf der untersten Schiene backen und auskühlen lassen. Den Boden einmal durchschneiden.

½ l Sahne

steif schlagen, die Torte mit der Sahne füllen und bestreichen



40 g gehobelte Mandeln  
10 g Butter  
10 g Zucker

Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen, die Mandeln darin goldbraun anrösten, abkühlen lassen und die Torte damit verzieren

