

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

