



# SCHWEDISCHE MANDELTORTE

**GELINGT LEICHT**  
20 Minuten

**Eiweißmasse:**

3 Eiweiß

150 g Zucker

100 g gemahlene Mandeln

**Belag:**

1 gestrichenen TL Speisestärke

200 g Sahne

3 Eigelb

75 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

50 g Butter

50 g gehobelte Mandeln

- 1** Eiweiß in einem Rührbecher steif schlagen. Zucker nach und nach unterrühren, bis ein fester Schnee entsteht. Anschließend Mandeln unterrühren. Die Masse in einer Springform glatt streichen.
- 2** Form in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C) schieben. Nach ca. 30 Minuten ist der Boden fertig gebacken.
- 3** Für den Belag Speisestärke in einen Topf geben und nach und nach mit der Sahne vermischen. Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Butter dazugeben und mit einem Schneebesen unterarbeiten. Alles unter Rühren kurz aufkochen lassen.
- 4** Masse in den Kühlschrank stellen. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und anschließend auf einem Teller erkalten lassen.
- 5** Abgekühlte Creme auf dem Boden verteilen, mit Mandeln bestreuen und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden durchziehen lassen.