

Schneeweißchentorte

Zutaten Boden:

- 6 Eier*
- 120 g Zucker*
- 120 g weiche Butter*
- 120 g Dinkelmehl*
- 1x Backpulver (oder Alternativprodukt)*
- 120 g Schokoraspeln weiß*
- 120 g Mandeln (gemahlen)*

Zutaten Füllung:

- 6 Eiweiß*
- 1 Prise Salz*
- 375 g Puderzucker*
- 200 g weiße Kuvertüre*
- 200 g Quark*
- 400 ml Sahne*
- 2 Pck. Sahnesteif (optional)*

Anleitung:

- 1. Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.*
- 2. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Den Eisschnee solange weiterschlagen, bis die Masse Spitzen zieht.*
- 3. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte große Back- oder Auflaufform füllen und für ca. 1 1/2 Std im Backofen backen.*
- 4. Die Backform aus dem Backofen entnehmen und das Baiser auskühlen lassen.*

5. In der Zwischenzeit die weiße Kuvertüre schmelzen lassen (z.B. über einem heißen Wasserbad) und über der abgekühlten Baisermasse verteilen.
6. Die Schokolade erkalten lassen und alles für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
7. Den Backofen nun auf 150 Grad Umluft vorheizen.
8. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen.
9. Eigelb, Zucker und Butter zu einem glatten Teig verarbeiten.
10. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und mit der Schokolade und den Mandeln ebenfalls unter Rühren hinzufügen.
11. Zuletzt das Eiweiß unterheben.
12. Drei kleine Backformen (Durchmesser ca. 16 - 18 cm groß) mit Backpapier auslegen und den Rand mit etwas Butter einfetten.
13. Den Teig gleichmäßig in den Backformen verteilen.
14. Bei 150 Grad Umluft für ca. 40 Minuten goldbraun backen.
15. Aus dem Backofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
16. Den ersten Tortenboden auf einen Teller oder eine Tortenplatte legen. Die anderen zwei zunächst zur Seite nehmen.
17. Das Baiser aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Messer zerteilen (klein hacken).
18. Quark in eine Schüssel geben und die Baisermasse hinzugeben.
19. Die Sahne steif schlagen und ebenfalls hinzufügen. (Einen Teil Sahne für später aufheben.) Alles miteinander verrühren.
20. Nun eine Schicht der Sahne-Baisermasse auf den ersten Tortenboden schichten. Den zweiten Tortenboden oben auflegen, den Vorgang nochmals wiederholen (ggf. einen Tortenring beim Zusammensetzen zur Hilfe nehmen.)

21. Die Torte mit der übrigen Sahne ummanteln und garnieren.
22. Die fertige Torte gekühlt im Kühlschrank aufbewahren oder sofort servieren und verzehren.