

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Wellentorte mit Baiserhaube

Zutaten:

Für den Boden:

6 Eigelbe

100 g Zucker

Mark einer halben Vanilleschote

Eine unbehandelte Zitrone

150 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

4 EL Milch

Baisermasse:

6 Eiweiß

220 g Zucker

2 Prisen Salz

2 EL geblätterte Mandeln

Füllung:

400 ml Sahne

2 TL Zimtpulver

50 g Zucker

Fett für die Formen

Zubereitung:

Den Boden einer Springform einfetten. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Für die Böden das Eigelb mit Zucker, Vanillemark und der Zitronenschale zu einer cremigen Masse aufschlagen. Die gesiebte Mehl-Backpulver-Mischung mit der Milch zügig unterrühren. Die Masse teilen. Die Hälfte der Masse in die vorbereitete Form streichen. Die andere Hälfte beiseite stellen.

Für die Baisermasse das Eiweiß mit Zucker und Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Hälfte der Masse auf dem Teig wolzig verteilen. Mit den Mandelblättern bestreuen. Restliche Eiweißmasse kalt stellen.

Den Boden im vorgeheizten Backofen bei 160 – 170 °C etwas 2 bis 30 Minuten hellbraun und knusprig backen. Herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Form erneut fetten. Den zweiten Boden genauso backen.

Für die Füllung die Sahne mit Zimt und Zucker steif schlagen. Die Torte damit füllen und den Tortenaufleger als Krönung auf die Torte legen. Am gleichen Tag servieren, nicht mehr in den Kühlschrank stellen.