

Rezeptideen mit Albaöl



Schwedische Mandeltorte

Zutaten

(für 16 Stück)

Belag:

100 g Mandeln, gehobelt

Buttercreme:

4 Eigelb

120 g Zucker

100 g flüssige Sahne

150 g Butter

70 ml Albaöl (60 g)

Teig:

6 Eiweiß

150 g Zucker

300 g Mandeln, gemahlen

Nährwertinformation

1 Stück enthält:

360 Kalorien

28 g Fett

9 g Eiweiß

19 g Kohlenhydrate (≈ 1,5 BE)

85 mg Cholesterin

Zubereitung

Belag:

Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten.

Creme:

Eigelb mit dem Zucker und der Sahne im heißen Wasserbad unter Rühren erwärmen und zu einer dicken Creme aufschlagen, aber nicht kochen lassen. Anschließend im kalten Wasserbad unter Rühren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die weiche, fast flüssige Butter, die die gleiche Temperatur wie die Creme haben sollte, nach und nach unterrühren. Zum Schluss das Albaöl langsam in die Creme einrühren, dann kalt stellen. Die Konsistenz wird etwas fester.

Teig:

Zwei gleich große Springformen (26 oder 28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Eiweiß aufschlagen, Zucker langsam einrieseln lassen und die Masse zu einem steifen Schnee schlagen, bis sie glänzt. Nach und nach die gemahlenen Mandeln unterheben. Jeweils die Hälfte des Teiges in die Backformen einfüllen und glatt streichen.

Backen: ca. 20 Min. bei 170 °C Heißluft auf der 1. und 2. Schiene von unten. Die Böden auf ein Küchenhandtuch stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Einen der Böden nach dem Erkalten mit knapp der Hälfte der Creme bedecken. Den zweiten Boden darauflegen und die Torte oben und am Rand mit der restlichen Creme bestreichen.

Die Mandelblättchen auf der Creme, auch am Rand, verteilen.

Damit die Torte am Tag des Verzehrs schnittfest ist, sollte sie einen Tag vorher zubereitet werden.

Tipp

Sollte Ihnen die Buttercreme gerinnen, geben Sie, wie oben beschrieben, das Albaöl tropfenweise unter Rühren in die Buttercreme. Sie emulgiert wieder und wird sehr cremig.

Albaöl®

Die schwedische Rapsöl-Zubereitung mit feinem Butteraroma.

Weitere Informationen unter: www.albaeol.de