



## TORTE DER ADLIGEN

### ZUTATEN

- 180 g** Butter kalt
- 150 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 3** Eigelb
  
- 150 g** Mehl
- 10 g** Backpulver
- 150 g** Milch
  
- 3** Eiweiss
- 1 Pr.** Salz
- 120 g** Zucker
- 50 g** Mandeln geschält und gemahlen
- 50 g** Mandelblättchen
  
- 250 g** Vollrahm
- 15 g** Vanillezucker
- 350 g** Himbeeren

### ZUBEREITUNG

- Eine runde Springform (24 cm) mit Backpapier auslegen, Rand einfetten und bemehlen
  
- Backofen auf **180 ° Ober- und Unterhitze** vorheizen
  
- Butter in Stücken in den Mixtopf geben **und 10 Sek. / Stufe 5**, cremig rühren
  
- Zucker, Salz und Eigelb begeben und mit Rühraufsatz **4 Min. / Stufe 3-5** aufschlagen
  
- Eine Schüssel auf den Mixtopfdeckel stellen, Mehl und Backpulver einwiegen, zur Seite stellen
  
- Thermomix **mit Rühraufsatz auf 1.5 Min. / Stufe 3** einstellen, Milch und Mehl-/ Backpulvermischung abwechslungsweise in drei Schritten (immer 50 g) begeben.
  
- Biskuitmasse in der Springform verteilen
  
- Mixtopf, mit Spülmittel, gut reinigen und trocknen
  
- Eiweiss und Salz in den Mixtopf geben und mit Rühraufsatz **ca. 1.5 Min. / Stufe 4** steif schlagen, Rühraufsatz eingesetzt lassen
  
- 60 g Zucker begeben und **2 Min. / Stufe 2.5** weiterrühren
  
- restliche 60 g Zucker begeben und **2 Min. / Stufe 2.5** weiterrühren

---

## ZUBEREITUNG

- Rühraufsatz herausnehmen, abklopfen, gemahlene Mandeln begeben und mit einem Spatel vorsichtig unterheben
- Eiweiss-Mandelmasse auf Biskuit verteilen, Mandelblättchen darüberstreuen
- 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 ° vorgeheizten Ofens backen
- Danach Hitze auf 120 ° reduzieren und 30 Min. weiterbacken (trocknen). Dabei fällt die Meringue-Masse leicht zusammen.
- Herausnehmen, nach 10 Min. den Formenrand entfernen und Biskuit auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.
- Mixtopf spülen Rahm und Vanillezucker **unter Aufsicht, mit Rühraufsatz** auf **Stufe 3.5** steif schlagen
- Himbeeren in eine Schüssel geben und mit Vanillerahm mischen
- Biskuit quer halbieren, Füllung auf dem unteren Teil verteilen, Torte vorsichtig zusammensetzen und kühlstellen
- Am besten frisch geniessen.

**IDEE:** Betty Bossi