

Suksessterte – Erfolgstorte aus Norwegen

Salomes Rezept vom Norwegertreffen 2023

Biskuit

150 g Puderzucker
150 g Mandeln
4 Stück. Eiweiss

Erfolgscreme

4 Stück. Eigelb
1 dl Schlagsahne
100 g Zucker
1 Teelöffel Vanillezucker
150 g zimmerwarme Butter



Backofen auf 160 °C vorheizen.

Mandeln in eine Küchenmaschine geben und zerkleinern.

Puderzucker und gemahlene Mandeln vermischen.

Das Eiweiss in eine saubere Rührschüssel geben und schlagen bis es vollständig steif ist. Die Mandelmischung vorsichtig unter das steif geschlagene Eiweiss heben.

Backpapier auf den Boden einer Springform (22–24 cm) legen und den Teig gleichmässig in der Form verteilen.

Das Biskuit in der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 160 °C 30–35 Minuten backen. **Den Boden vollständig abkühlen lassen.**

Eigelb, Sahne, Zucker und Vanillezucker in einem Topf verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze erhitzen, bis die Creme eindickt. **Die Creme abkühlen lassen, bis sie Zimmertemperatur** hat, dann weiche Butter unterrühren. Die **Creme kühl stellen**, bis sie fest wird.

Biskuit auf Tortenplatte legen. Die Creme darüber verteilen und als Dekoration Spitzen in die Creme formen. Auch mit einer Gabel entsteht ein schönes Muster. Kann mit Schokosplitter oder gehackten Mandeln zusätzlich verziert werden.

Vor dem Servieren mind. 1 Std. im Kühlschrank lagern.