



Rezept: Mandelbiskuit mit Vanillepudding

„Suksess Torte“

von Dorothea Oehme, nachgebacken von Rolf Mürner
Für Springform von 22 cm Durchmesser

Teig

110 g Butter
80 g Mandeln mit oder ohne Schale,
gemahlen
80 g Zucker
Eiweiss von 2 Eiern (Eier trennen)
40 g Weissmehl
Eiweiss von 2 Eiern (Eier trennen)
25 g Zucker

Vanillepudding

2,5 dl Milch
40 g Zucker
25 g Vanillepudding-Pulver
Eigelb von 2-3 Eiern (Eier trennen)
35 g Zucker
190 g Butter

Teig

Butter langsam kochen bis sie leicht braun wird =
Beurre noisette/nussige Butter.
Auskühlen lassen auf Zimmertemperatur.

Mandeln gemahlen, 80 g Zucker, Eiweiss von 2 Eiern und 40 g
Weissmehl mischen.
Beurre noisette dazu geben und verrühren.

Eiweiss von 2 Eiern und 25 g Zucker zu Schnee schlagen und
unter die Mandelmasse heben.

Springform ausbuttern, Masse einfüllen und im auf 160°C vor-
geheizten Ofen ca. 25 – 30 Minuten backen.

Kuchen von der Springform lösen und auskühlen lassen.

Vanillepudding

Milch und 40 g Zucker aufkochen. Vanillepudding-Pulver, Eigelb
und 35 g Zucker mischen und der Milch begeben und zu einem
Pudding kochen. Creme unter ständigem Rühren auskühlen
lassen.

Die Butter kalt und in Würfeln begeben und schaumig schlagen.
Butter-Vanillepudding auf das gebackene Mandelbiskuit verteilen.

Torte nach Lust und Laune ausgarnieren.

Tipp von Dorothea:

„Das wichtigste bei der
Suksess Torte ist der Guss.
Es ist eine Eiercreme mit
Vanille und keine gewöhnliche
Vanillesauce. Ich verwende dafür 5
frische Eigelb, mit dem Eiweiss mache
ich den Boden.“

