Süßes / Backen / Glutenfrei /

Glutenfreie Mandeltorte mit Vanille-Buttercreme

Am Wochenende war ich zu einer wunderschönen Taufe eingeladen. Ich habe lange überlegt, was ich schenken soll und bin durch unzählige Geschäfte geschlendert. Irgendwann hatte ich die Idee, dass ich vielleicht eine tolle Torte backen und mich als Fotografin für den Tag anbieten könnte. Gesagt, getan.

Weil ein paar der Gäste eine Glutenunverträglichkeit haben, habe ich mich für eine glutenfreie Torte entschieden und komplett auf gemahlene Mandeln als Basis gesetzt. Es sollten ja alle Ihre Freude mit diesem himmlisch leckeren Teil haben.

Ich habe diese herrlich saftige Mandeltorte mit Vanille-Buttercreme gebacken, die in Nullkommanix von den Gästen weggeatmet wurde. Überall hörte man nur mhhhh.... und ohhh... und immer wieder die Frage "wo kommt dieser Kuchen her und wer hat ds Rezept?" Ha - ich habe es! Und ich möchte es euch nicht vorenthalten!

Ich habe mich für eine kleine Springform entschieden, weil ich kleine kompakte Torten einfach schöner finde. Aber das ist Geschmackssache. Ihr könnt anstelle einer 18er Springform und 4 Böden, auch eine 24er Form mit stattdessen 2 Böden backen. Die Torte ist super unkompliziert in der Zubereitung und auch für Backanfänger total geeignet.

Und weil so eine Torte natürlich gleich nochmal besser auf schönem *Broste Copenhagen Geschirr* schmeckt, habe ich einen großen Steingutteller von Broste Copenhagen Nordic Sand als Tortenplatte verwendet. Dazu natürlich die passenden Broste Copenhagen Nordic Sand Kuchenteller und Espressocups. Die Keramiksucht... ich erzählte euch bereits davon. Berufskrankheit!

Zutaten für 1 Torte mit 4 Böden

- 200 gr - weiche Butter
- 300 gr - Puderzucker
- 380 gr - Mandelmehl
- 8 - Eier
- 6 Tropfen - Mandelaroma

Zutaten für die Buttercreme

- 400 gr - Frischkäse
- 120 gr - weiche Butter

- 100 gr - Puderzucker
- 1 - Vanilleschote

Zubereitung:

1. Zunächst den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.
2. Die Zutaten für die Böden in eine Schüssel geben und mit einer Küchenmaschine oder Handrührgerät zu einem homogenen Teig verrühren.
3. Den Teig in 4 gleich große Portionen aufteilen. Mit dem ersten Teil eine kleine Springform (18-20 cm Durchmesser)füllen und für 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Anschließend mit einem Messer behutsam den Rand lösen und den Teig aus der Springform nehmen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und in der Zwischenzeit den 2. Boden backen. Diesen Vorgang wiederholen, bis wir 4 Böden haben.
4. Für die Buttercreme die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark zusammen mit den restlichen Zutaten in eine große Schüssel geben und mit einer Küchenmaschine oder Handrührgerät einige Minuten fluffig aufschlagen.
5. Den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen und etwa 3 EL der Buttercreme gleichmäßig darauf verteilen. Den zweiten Boden auflegen. So fortfahren, bis alle Böden aufeinander liegen.
6. Nun mit der restlichen Creme die Torte komplett bestreichen. Die Torte anschließend für etwa 30-60 Minuten kalt stellen. Nach Belieben mit Beeren verzieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia