

Focaccia di mandorla

61

Typ: Nachspeise

Quelle: E&T

Bemerkungen:

Zutaten: Für 14 Stücke:
250 g Mandeln (gemahlen)
300 g Puderzucker
300 g Mehl
250 g weiche Butter
1 Vanilleschote
1/4 L Milch
6 Eigelb (von 6 Eiern Gew.-Kl. 2)
160 g Zucker
Mehl zum Bearbeiten
100 g Mandeln (gehobelt)
4 El Aprikosenkonfitüre (püriert)

Rezept: 1. Die gemahlenden Mandeln in einer Rührschüssel mit 250 g Puderzucker und 250 g Mehl mischen, dann die Butter mit dem Handrührgerät unterkneten. Mit den Händen weiterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. In Folie gewickelt ca. 2 1/2 Stunden kühl stellen.

2. Inzwischen die Vanillecreme zubereiten. Dafür die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Das Mark und die Schote in der Milch einmal aufkochen. Die Schote herausnehmen. Das Eigelb mit dem restlichen Mehl und 150 g Zucker in einem Topf etwa 5 Minuten schlagen, bis die Masse dicklich und hell wird. Die kochend heiße Milch einrühren. Bei milder Hitze rühren, bis die Creme dick wird (aber nicht kochen!). Die Creme mit dem restlichen Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet und abkühlen lassen.

3. Den Mandelteig in 2 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Boden von 26 cm Durchmesser ausrollen. Jeden Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech im vorgeheizten Backofen 18 Minuten auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad goldbraun backen (Gas 2-3, Umluft 18 Minuten bei 180 Grad). Auskühlen lassen.

4. Die gehobelten Mandeln goldbraun rösten. Die Aprikosenkonfitüre einmal aufkochen und auf einen Boden streichen. Darauf die gehobelten Mandeln verteilen. Den Boden in 14 Tortenstücke schneiden.

5. Die Vanillecreme auf den zweiten Boden streichen und die 14 Tortenstücke daraufsetzen. Dick mit dem restlichen Puderzucker bestäuben.

6. Zum Servieren mit einem schweren Messer portionieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 50 Minuten (ohne Kühlzeit)

Pro Stück
9 g E, 32 g F, 55 g KH = 558 kcal (2335 kJ)