Rübli-Baiser-Torte

1 TORTE

CA.90 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT

ZUTATEN

250 g Möhren
1 Bio-Zitrone
50 g Butaris Butterschmalz
3 Eier
200 g Zucker
125 g gemahlene Mandeln
100 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Speisestärke
2 Eiweiße (Größe M)
75 g Puderzucker
4 Blatt Gelatine
2 Be. Domspitzmilch Schmand
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Be. Domspitzmilch Schlagrahm
Butaris Butterschmalz für die Form

ZUBEREITUNG

1. Die Mören schälen und fein pürieren. Die Zitrone auspressen und die Eier trennen, das Butterschmalz schmelzen. Eigelbe und 100 g Zucker mit dem Mixer cremig rühren. Die Möhren unterrühren. Mandeln, Mehl, Zitronenschale, Backpulver und Stärke vermengen. 3 Eiweiß steif schlagen, dabei 50 g Puderzucker einrieseln lassen. Eischnee und Mandel-Mehlmischung abwechselnd unterheben. Zum Schluss das Butterschmalz unterheben.
2. Die Hälfte des Teiges in eine mit Butterschmalz gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen und im vorgeheizten Backofen (Umluft 150 °C) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen. Form abwaschen, nochmals fetten und den restlichen Teig in die Form füllen. Boden bei gleicher Temperatur ca. 15 Minuten backen.
3. Ca. 3 Minuten vor Ende der Backzeit, 2 Eiweiße steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Boden herausnehmen, Eischnee locker mit einem Esslöffel auf dem Boden verteilen und nochmals bei gleicher Temperatur ca. 8 Minuten backen. Boden herausnehmen und auskühlen lassen. Boden vorsichtig aus der Form lösen.
4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schmand, 3 EL Zitronensaft, 25 g Puderzucker und Vanillin-Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 4 EL Schmand verrühren, dann in den übrigen Schmand rühren. Sahne unterheben und ca. 10 Minuten kaltstellen. Crème auf dem Boden ohne Baiser verteilen. Den Boden mit Baiser auf die Crème setzen. Torte mindestens 1 Stunde kaltstellen.