

## Annas - Mandeltarta

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Land, Schweden

Zutaten für: 1 Kuchen

### ZUM TEIG

---

150	ml	Süßmandeln (ca. 100 g)
3		Eiweiß
100	ml	Zucker (100 g)

### ZUM GARNIEREN

---

3		Eigelb
75	ml	Zucker (75 g)
200	ml	Schlagsahne
50	Gramm	Butter
1/2		Mandelfliehs

### Anleitung:

So leicht geht's:

Form (Diameter 23 cm) buttern und streuen, Süßmandeln mahlen (mit und ohne Haut), Eiweiß hart schlagen, Mandeln und Zucker mischen und Eiweiß vorsichtig reinwenden. Teig in Form ausbreiten.

Im Backofen (unteren Teil) ca. 30 min backen. Kuchen aus der Form bringen, abkühlen lassen.

Eigelb, Zucker, Sahne und Butter in einem Topf (dicken Boden) mischen. Creme fast kochen lassen - kräftig umrühren - bis dick in Konsistenz. Creme abkühlen lassen.

Creme über den Kuchen gießen und mit leicht gerosteten Mandelstiften garnieren.

Richtig kalt servieren, dazu starken Kaffee.