

Grillage-Torte

Zutaten:

Zutaten für den Teig

4 Eiweiß

180 Gramm Zucker

100 Gramm Haselnusskerne, gemahlen

20 Gramm Mehl

Zutaten für die Füllung und den Belag

750 Milliliter Sahne

100 Gramm dunkle Schokoladenraspel

4 Esslöffel Rum oder Weinbrand

100 Gramm Zucker

100 Gramm Mandelkerne, gemahlen

2 Esslöffel Schokoladenraspel, Puderzucker oder Kakao

Zubereitung:

Aus Backpapier zwei runde Platten (Ø 26 Zentimeter) ausschneiden. Auf Backbleche legen. Eiweiß sehr steif schlagen, dabei zuletzt den Zucker langsam einrieseln lassen. Die mit Mehl vermischten Haselnusskerne locker unterheben.

Die Eiweißmasse gleichmäßig auf die beiden Papierplatten streichen und bei 120 bis 130 Grad (Heißluft) rund 25 bis 30 Minuten backen. Baiser wird bei niedriger Temperatur mehr getrocknet als gebacken und soll nur schwach gebräunt sein.

Böden sofort nach dem Backen vorsichtig stürzen und das Papier ablösen. Einen Boden auf eine gefriergeeignete Tortenplatte legen. Den zweiten Boden zerbröseln.

Für den Belag in einer Pfanne den Zucker schmelzen. Die Mandelkerne zufügen und unter Rühren goldgelb werden lassen. Sofort aus der Pfanne auf ein Pergamentpapier gleiten lassen. Nach dem Auskühlen mit Hilfe einer Teigrolle zerkleinern.

Die Sahne steif schlagen. Schokoladenraspel, Baiserbrösel und Rum oder Weinbrand unterheben. Diese Sahnemischung auf den Boden geben, glattstreichen. Die Mandelbrösel auf der Tortenoberfläche verteilen.

Mit Schokoladenraspeln bestreuen, mit Kakao oder Puderzucker überstäuben. Torte einfrieren. Etwa fünf Stunden vor dem Verzehr aus dem Gefriergerät nehmen und antauen lassen.

Die in Butter gebräunten Mandeln werden auch als Grillage bezeichnet - sie geben diesem Tortenklassiker den Namen. Die Torte lässt sich prima vorbereiten und bei Bedarf auftauen.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von Miele.de.

Geeignete Getränke:

coffee

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/grillage-torte>