

Italienische Mandeltorte “Torta Mantovana”

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Wird Pellegrino Artusi zugeschrieben, einfach und Kinderleicht gemacht

Zutaten

- 170 g Mehl, gesiebt
- 170 g Zucker
- 150 g geschmolzene Butter
- 50 g süße Mandeln und Pinienkerne, halbiert
- 1 ganzes Ei
- 4 Eigelb
- Abgeriebene Zitronenschale
- Semmelbrösel für die Form

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen; eine flache Obstkuchen Form (22 cm Durchmesser) mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln austreuen.

Schritt3

(Die Mandeltorte sollte lediglich 2 Fingerbreit hoch werden)

Schritt4

Die Eier mit dem Zucker verschlagen, bis dieser sich aufgelöst hat. Die geschmolzene Butter und den Zitronenabrieb dazu geben, locker, aber gut verrühren.

Schritt5

2/3 der Nüsse unter die Masse heben; in der Obstkuchen Form verteilen, glatt streichen.

Schritt6

Die restlichen Nüsse darüber streuen und für ca. 35 min. bei

Schritt7

180 ° C backen, danach auskühlen lassen und genießen.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/italienische-mandeltorte-torta-mantovana/>