

# Hansen-Jensen Torte

## DAS WIRD GEBRAUCHT:

### *Teig:*

100 g Margarine  
250 g Zucker  
5 Eigelb und 5 Eiweiß  
1 Vanillin-Zucker  
125 g Mehl  
½ Tl Backpulver  
100g Mandelblättchen

### *Füllung und Deko:*

1 Liter Sahne, Sahnesteif,  
1 Glas Stachelbeeren  
Mandelblättchen

## EIN REZEPT VON:

Hannelore Preuss

## AUS:

Bierstadt

## TIPPS:

Die Torte schmeckt auch lecker  
mit anderen Obstsorten!

## SO GEHT'S:

Eiweiß und 150 g Zucker zu Baiser schlagen.

Aus den übrigen Zutaten einen Teig zubereiten und in 2 mit Backpapier ausgelegte Springformen a 26 cm Durchmesser streichen (wenn keine 2 Springformen vorhanden sind, einfach nacheinander backen). Den Eischnee auf beiden Böden verteilen und je 50 g Mandelblättchen oben drauf streuen. Bei 160 Grad ca.30 Min backen. Abkühlen lassen.

Für die Füllung 1 Liter Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen.

Einen Teil der Sahne auf dem ersten Boden verteilen. Die gut abgetropften Stachelbeeren darauf geben und mit einem weiteren Teil Sahne bestreichen. Den 2. Boden drauflegen. Nun die Ränder mit der übrigen Sahne bestreichen und die Torte rundum mit Mandelblättchen verzieren.

Gutes Gelingen!

### Mit unserer Rezept-Einsendung

- zeigen wir uns damit einverstanden, dass das von uns eingesandte Rezept unter Nennung unserer Namen und unseres Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichern wir, dass wir mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.