Torta di Marzapane (von Karin Koch)

(Ein Rezept aus dem 14. Jahrhundert)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

200 g gehäutete, fein gemahlene Mandeln
150 g Puderzucker
2 EL Rosenwasser (Apotheke)
2 unbehandelte Zitronen
½ Röhrchen Bittermandelaroma
50 g Mehl
6 Eier
Butter für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Gemahlene Mandeln mit Puderzucker und Rosenwasser gründlich mischen. Die Zitronen heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben, ½ Zitrone auspressen. Die Zitronenschale mit dem Bittermandelaroma und dem Mehl unter die Mandelmasse heben.
Backofen auf 180°C vorheizen. Die Eier trennen. Das Eigelb sehr schaumig schlagen, die Mandelmasse nach und nach unterrühren. Das Eiweiß mit 1 EL Zitronensaft zu steifem Eischnee schlagen und mit dem Schneebesen unterheben.
Die Springform mit der Butter ausstreichen und die Mandelmasse einfüllen. Die Torte im Ofen (Mitte, Umluft 160°C) ca. 40 Minuten backen.
Die Mandeltorte kurz stehen lassen, dann aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.