



## Jägertorte

Zutaten:

- 8 Dotter
- 280 gr. Zucker
- 280 gr. ungeschälte geriebene Mandeln
- 8 Klar zu Schnee.

Die 8 Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und beiseite stellen. 8 Dotter mit dem Zucker richtig schön schaumig rühren, die Mandeln und den Schnee unterheben - in eine Springform füllen und bei 150° Ober- Unterhitze ca. 1 Stunde backen.

Stäbchenprobe.

Kurz in der Form auskühlen lassen, Springformrand entfernen und die Torte auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Im Original Rezept steht: mit Schlagobers füllen und garnieren.

Ich habe allerdings eine leichte Schokocreme zum Füllen verwendet. Mit Nougat anstelle von Schokolade schmeckt diese Creme auch herrlich.

70 g Schokolade oder Nougat  
20 gr. geriebene Mandeln  
2 cl Rum  
40 gr. Zucker  
4 Blatt Gelatine  
500 ml Schlagobers (Sahne)

Gelatine einweichen. Schlagobers schlagen.

Schokolade (Nougat) mit der Gelatine und dem Rum langsam erhitzen, die Mandeln dazugeben und ca. 1/4 von dem geschlagenem Schlagobers. Abkühlen lassen und langsam in das restliche geschlagene Obers einrühren.

Die Torte einmal durchschneiden, mit dem Springformrand umschließen, mit der Creme füllen, 2ten Boden darauf und im Kühlschrank, am besten über Nacht kühlen. Springformrand entfernen und mit 500 ml geschlagenem Obers rundherum einstreichen. Beliebig verzieren.

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling.

