



**KEFB**

Katholische Erwachsenen-  
und Familienbildung  
im Bistum Essen

## Mandeltorte

### Teig

4	Eier	trennen. Eiweiß steif schlagen.
		Eigelb mit
80 g.	Zucker	schlagen bis es weiß ist.
50 g	Mehl	
1 Tl	Backpulver	
100 g	gem. Mandeln	vermengen und in das Eigelb rühren.
	eventuell etwas Mineralwasser	und das Eiweiß hinzugeben.
		Ca. 40 Minuten bei Umluft 150 ° backen.

### Masse

1 B.	Sahne	schlagen.
250 g	Quark	
250 g	Mascarpone	
1/2 Tl	Vanille	
100 g	Zucker	verrühren und die Sahne hinzugeben. Eventuell Himbeeren
		auf den Boden legen und mit der Masse bestreichen. Mit
	Kakao	bestreuen.

**Guten Appetit!**