

Chantilly – Torte

Zutaten:

110 g Mandeln gemahlen
120 g Blütenhonig
5 Eier
125 g Mehl
1 PR Salz
70 g Speisestärke
2 TL Backpulver
Butter zum Einfetten

Garnierung:

100 g Raspelschokolade
12 Belegkirschen
100 g Mandeln gehobelt
½ L Sahne
2 EL Zucker

Zubereitung:

Honig und Eier schaumig schlagen. Mehl, Salz, Speisestärke, Backpulver, gemahl. Mandeln gut mischen und nach und nach in die Honigmasse rühren.

Den Teig in einer gefetteten Springform bei **180 Grad (Heißluft) 30 Min.** backen.

Teig abkühlen lassen und waagrecht halbieren. Sahne und Zucker steif schlagen, Torte mit der Hälfte der Sahne füllen, mit einem Teil der übrigen Sahne die Oberfläche bestreichen. Mit der restlichen Sahne Tupfer auf die Torte setzen, diese mit je einer Kirsche verzieren. Die Torte in der Mitte mit der Raspelschokolade bestreuen. Die gehobelten Mandeln leicht anrösten, abkühlen lassen und anschließend damit den Tortenrand und die Oberfläche dekorieren.