

Ein himmlisches Rezept

# «Conterser-Himmelstorte»



<b>Teig für Tortenböden</b>	300 gr.	Butter	375 gr.	Mehl
	300 gr.	Zucker	2	Eigelb

Man bereitet diese Zutaten zu einem festen Teig und lässt ihn eine Stunde stehen.

<b>Tortenbodenbelag</b>	1 MS	Zimt	75 gr.	Zucker
	1 MS	Nelkenpulver	2	Eiweiss
	etwas	Vanillezucker		

Eiweiss steif schlagen und mit den übrigen Zutaten zu einer Streichmasse verarbeiten. Den Tortenbodenteig vierteln und mit je einem Viertel des Belages bestreichen, mit je 50 Gramm gemahlene Mandeln bestreuen und separat, bei 180° während 17 Minuten, in der unteren Backofenhälfte backen.

<b>Füllung</b>	12 dl	Rahm
----------------	-------	------

Die Tortenböden am besten einen Tag vor dem Verzehr mit geschlagenem Rahm bestreichen und aufeinander setzen. Erst kurz vor dem Servieren mit Rahm fertig garnieren.

Rezept von Irma Waldburger, Conters - Aufgezeichnet von Marco Schnell