

«Conterser Himmelstorte»



Zutaten Tortenböden

- 300 g Butter
- 300 g Zucker
- 375 g Mehl
- 2 Eigelb

Zutaten Tortenbodenbelag

- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Messerspitze Nelkenpulver
- etwas Vanillezucker
- 75 g Zucker
- 2 Eiweiss

Füllung

- 12 dl Rahm

Zubereitung Zuerst den Tortenboden zu einem festen Teig kneten und eine Stunde stehen lassen. Für den Belag 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.

Tip 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

Bild Andrea Nold Conters

Weitere köstliche Rezepte aus dem Prättigau unter: www.praettigau.info