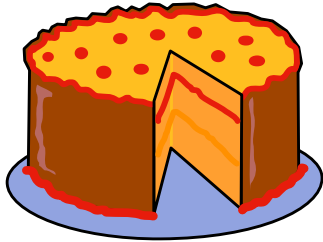


Crème-Kuchen



Für den Teig:

150g Butter
150g Zucker
150g Mehl
150g Gehackte Mandeln



Zu einem Teig verarbeiten, 8-12 Minuten in der Springform im Backofen bei 180°C backen.

Für die Crème:

4 Eiweiß, steif schlagen und den Zucker unterheben
150g Zucker
50g Milch
40g Stärkemehl
4 Eigelb

Milch mit Zucker und Vanillezucker aufkochen, Stärke mit dem Eigelb langsam einrühren und 1-2 Minuten kochen lassen

200g Milch
1EB. Zucker
1TL Vanillezucker

Heiße Crème in den Eischnee einrühren, sofort auf den Tortenboden geben, mit Mandelsplittern bestreuen, erkalten lassen.

Mit Puderzucker bestreuen.



Gutes Gelingen
Ihre Iris Grapatin

