

Agnes Bernauer Torte

ZUTATEN

Teig:

7 Eiweiß

220 g Zucker

1 Pck Vanillezucker

70 g Puderzucker

40 g Mehl

200 g gemahlene Mandeln

1 Prise Kakaopulver

1 Prise Zimt

Mokka-Buttercreme:

250 g Butter

160 g Puderzucker

4 Eigelb

4 EL Kaffee-Extrakt

Mandelblättchen und Puderzucker
zur Dekoration

ZUBEREITUNG

Eiweiß steif schlagen, Zucker und Vanillezucker hinzugeben, Mandeln und restliche Teigzutaten unter die Eischneemasse heben.

Springform mit Backpapier auskleiden, ein Fünftel des Teiges einfüllen und bei 170°C 20 Minuten backen, Backpapier entfernen und auskühlen lassen. Auf diese Weise fünf Böden backen.

Puderzucker sieben, Butter schaumig rühren und Puderzucker sowie Eigelb abwechselnd unterrühren. Nach und nach Kaffee-Extrakt hinzugeben.

Teigplatten mit Mokka-Buttercreme bestreichen und übereinander schichten. Oberste Teigplatte und Rand mit Buttercreme bestreichen. Torte mit Madelblättchen verzieren und mit Puderzucker bestreuen.

Info: 1954 hat die Konditor-Familie Krönner die Agnes-Bernauer-Torte anlässlich der Festspiele in Straubing kreiert. Seitdem ist die Torte aus der Stadt Straubing nicht wegzudenken. Das Original gibt es im Café Krönner am Theresienplatz zu kaufen.

