

## Schwedentorte

oder Prinzessinentorte, wie sie auch genannt wird, ist ein Klassiker aus dem hohen Norden. Sie besteht aus Biskuit, feinsten Vanillecreme und wird mit zartem Marzipan überzogen. Warum der Marzipan grün ist, können wir nur erahnen – das schwedische Wappen – blau und gelb ergibt zusammen grün? Die Torte wird mit Vorteil am Vortag zubereitet und ist wirklich eine Sünde wert!



### Biskuit


		Den Boden einer Springform von 24 cm Ø mit Backtrennpapier belegen. Backofen auf 180 Grad vorheizen
4 160 g	Eier Zucker	Rühren, bis die Masse hellgelb und schaumig ist
100 g 100 g 1 KL	Mehl Maizena Backpulver	Dazu sieben und sorgfältig darunterziehen. In die vorbereitete Form füllen und 25 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen. Rand lösen, Biskuit herausnehmen

### Füllung

3	Blatt Gelatine	In kaltem Wasser einweichen
2 1 EL	Eigelb Zucker	In einer Schüssel gut verrühren
3 dl 1 2 KL	Rahm Vanillestängel, aufgeschlitzt Maizena	In einer Pfanne unter Rühren ca. 3 Min. kochen lassen, zur Eicreme mischen, alles in die Pfanne zurückgeben und unter Rühren bis zum Kochpunkt erhitzen. Vom Herd nehmen, ausgedrückte Gelatine unterrühren. Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, mit Klarsichtfolie bedecken und auskühlen lassen
5 dl 2 EL 1 P.	Rahm Zucker Vanillezucker	Steif schlagen. Vanillecreme glatt rühren, Rahm darunter ziehen



### Fertigstellen

		Schüssel von ca. 26 cm Ø mit Klarsichtfolie auslegen
		Biskuit waagrecht zweimal durchschneiden. Den obersten Drittel satt in die Schüssel legen. Mit der Hälfte der Creme bestreichen. Mittleren Biskuitteil darauf legen und mit der restlichen Vanillecreme bestreichen. Letzten Biskuitdrittel darauf legen und leicht andrücken. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.
300 g	Marzipan grün	Zwischen Klarsichtfolie dünn auswallen. Torte stürzen, mit dem Marzipan überziehen. Nach Belieben ausgarnieren. Im Kühlschrank aufbewahren