Torte Linser Art

Zutaten:

4 Eier
200 g Zucker
200 g Butter
100 g geriebene Mandeln
300 g Mehl
1 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Nelke
1 Päckchen Backpulver
450 g Himbeermarmelade
3 cl Himbeergeist

Backzeit ca 50 min bei 175C Grad

Wenn Kinder die Torte essen, dann lässt man den Himbeergeist weg. Wer die Kernchen der Himbeeren nicht möchte, kann die Marmelade durch ein Sieb passieren.

Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig rühren, anschließend die geschmolzene Butter unterrühren bis alles dick cremig ist. Die restlichen Zutaten unterrühren bis ein luftiger Teig entsteht. Den Teig backt man in einer mit Backpapier ausgelegten und eingefetteten Springform. Nach dem Backen und erkalten löst man die Torte aus der Form.

Die Torte schneidet man zwei Mal quer durch. Dies geht am Besten wenn die Torte ganz kalt ist. Die Himbeermarmelade verrührt man mit dem Himbeergeist in einem Topf und lässt sie kurz aufkochen. Danach verteilt man die Marmelade auf dem ersten Boden, legt den mittleren Boden darauf usw.

Zum Schluß bestreicht man die ganze Torte mit der restlichen Marmelade und lässt sie im Kühlschrank kalt und fest werden. Zur Deko kann man Puderzucker verwenden.