



Rezept für die Schwedentorte

Der Marzipanmantel der Schwedentorte ist in der Regel hellgrün und wird mit Puderzucker sowie Marzipanrosen dekoriert. Die Prinzessinentorte ist ein typischer Geburtstagskuchen in Schweden.

Das Originalrezept erschien in den 1930iger Jahren von Jenny Åkerström im Kochbuch „Prinsessornas Kokbok“. Die Torte wurde ursprünglich für die für die damaligen Prinzessinnen Margaretha, Märtha und Astrid kreiert.

Die Schwedentorte ist relativ zeitaufwändig, die Vorbereitung der einzelnen Bestandteile kann aber problemlos bis zu drei Tage vorher erfolgen.

Zutaten & Zubereitung

Für den Biskuitteig:

- 4 Eier
- 60 g Mehl
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 Vanilleschote
- 60 g Speisestärke
- 1/2 Teelöffel Backpulver

Zubereitung

Eier, Zucker, Salz und Vanille gründlich zu einer hellen Creme verrühren, anschließend Mehl, Speisestärke und Backpulver zur Eimasse sieben und sorgfältig vermischen. Teig in die Backform geben und glattrühren.

Die Form ca. für 30 Minuten bei 200°C in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben. Herausnehmen und in der Form 10 Minuten stehen lassen. Anschließend den Rand vorsichtig von der Form lösen.

Den Teig am besten bereits am Vortag zubereiten!

Für die Cremefüllung:

- 2 Eigelb
- 30 g Zucker
- 300 ml Sahne
- 20 g Speisestärke
- 30 g Vanillezucker
- 2 Blatt Gelatine
- 200 ml Schlagsahne

Zubereitung

Sahne und Speisestärke in einer Pfanne mit einem Schneebesen verrühren. Eigelb, Zucker und 15 Gramm Vanillezucker dazugeben, alles gut verrühren. Die Creme bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Gelatine gut ausdrücken und unter die heiße Creme rühren. Die Schlagsahne mit dem restlichen Vanillezucker steif schlagen und unter die Creme heben.

Für den Marzipanmantel

- 300 g Marzipan (grün)
- 3 EL Puderzucker

Den Marzipan zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen. Mit der Folie bedeckt beiseite stellen.

Eine Schüssel mit Klarsichtfolie auslegen. Biskuit waagrecht zweimal durchschneiden. Ein Drittel des Teiges in die Schüssel legen und mit der Hälfte der Creme bestreichen. Zweite Lage Biskuit drauflegen und den Rest der Vanillecreme auftragen. Letztes Drittel des Teiges fest andrücken.

Die Torte stürzen und mit dem ausgerollten Marzipan überziehen. Achtung: Der Marzipan muss fest anliegen!

Die Schwedentorte nach Belieben mit Marzipanrosen garnieren.

Smaklig måltid!