

■ JAKOBSTORTE - EINE ‚IMPORTIERTE SPEZIALTIÄT‘

TARTA *de Santiago*

■ Tarta de Santiago

Zubereitung in 10 Minuten, sehr leicht

Zutaten

5 Eier
250 g Zucker
250 g Mandeln (gerieben)
Zitrone (unbehandelt für geriebene Schale)
1 Zimt
Puderzucker für die Dekoration

Zubereitung

- Mahlen Sie die Mandeln am besten in zwei Chargen mit zwei unterschiedlichen Größen (die Hälfte grob, die andere Hälfte fein)
- Geben Sie die gemahlene Mandeln für ca. 10 Min. bei 120 °C in den Backofen, damit diese ihr Öl und das Aroma frei setzen und dadurch gleichzeitig etwas von der Feuchtigkeit verlieren. Sie können die Mandeln auch bei mittlerer Hitze in einer Pfanne vorsichtig anrösten.

- Eier und Zucker in eine Schüssel geben und zu einer homogenen Masse verrühren
- Reiben Sie etwas Schale von einer unbehandelten, gewaschenen Zitrone (etwa die Hälfte)
- Mischen Sie den halben Esslöffel gemahlene Zimt bei. Tipp: Wer möchte, kann auch einen Schuss Likör nach Wahl dazugeben, ist allerdings im traditionellen Rezept nicht vorgesehen.
- Die gerösteten und abgekühlten Mandeln dazu fügen und gut vermischen, nicht schlagen.

- Tortenform (28 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und die Masse dazugeben. Nun im vorgeheizten Backofen auf 180 °C auf der mittleren Schiene ca. 35 - 40 Minuten goldbraun backen. Achtung: Die letzten 10 Min. mit einer Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht verbrennt.
- Torte etwa 10 Minuten abkühlen lassen und in der Zwischenzeit die Schablone vorbereiten.
- Nun die Schablone auf die Torte geben und mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

