

# Hanchen-Jensen-Torte

## Zutaten:

100 g Margarine  
100 g Zucker  
4 Eigelb  
1 Päckchen Vanillezucker  
200 g Mehl  
½ Teelöffel Backpulver  
1 Prise Salz

Den Rührteig erst mit dem Mixer, später noch mit der Hand kneten. Dann den Teig in zwei gleiche Springformen (28er) vorsichtig mit etwas Mehl hineindrücken.

## Zutaten:

4 Eiweiß  
1 Glas Stachelbeeren  
80 g Mandelsplitter (gehobelt)  
600 g Schlagsahne

Den Eischnee in zwei Schüsseln zubereiten:

Jeweils 2 Eiweiß steif schlagen und 100 g Zucker einrieseln lassen!

Nun den Eischnee auf die jeweiligen Teigböden verteilen.

Je 40 g Mandeln auf den Eischnee streuen.

Beide Springformen bei 180° ca. 30 Minuten backen (evtl. auch länger, die Mandeln dürfen aber nicht schwarz werden), später die Formen gut auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Stachelbeeren gut abtropfen lassen.

Die Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen.

Die gebackenen Böden aus den Springformen lösen.

Einen Boden auf eine Tortenplatte geben und die Stachelbeeren darauf verteilen, dann die Sahne darauf streichen. Der andere Boden wird als Deckel benutzt. Er wird nun in 12 gleiche Kuchenstücke geschnitten und vorsichtig auf die Sahnemasse gesetzt.

Kühl stellen und kühl servieren!.