

Trümmertorte

Anne Marie Naujeck

125 g Margarine
125 g Zucker
1 Paket Vanillezucker
4 Eigelb
150 g Mehl
2 Esslöffel Milch
2 Teelöffel Backpulver

Rührteig herstellen und auf 2 Springformen verteilen

Für jeden Boden je:

2 Eiweiß und 125 g Zucker steif schlagen
½ Tüte gehackte Mandeln darüber streuen
30 Minuten bei 175 Grad backen

Füllung:

2 Zitronen auspressen
zu einem 1/4 Liter mit Wasser auffüllen
125 g Zucker und 3 Teelöffel Maizena dazu geben und alles aufkochen.
Kalt stellen, dann einen ½ l geschlagene Sahne unterrühren.