

Tarta de Santiago

Zutaten für 1 Springform (Ø 26 cm)

6 Eier
275 g Zucker
1 Zitrone (ungespritzt), abgeriebene Schale
500 g Mandeln, enthäutet, fein gerieben
1 Prise Salz
Öl für die Backform
Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Ofen auf 150°C vorheizen.
Springform dünn mit Öl bestreichen. Boden und Rand mit Backpapier auslegen.

Eier sehr schaumig rühren (mindestens 10 Minuten!).
Zucker einrieseln lassen, und die Masse dick cremig aufschlagen.

Abgeriebene Zitronenschale und eine Prise Salz zugeben.
Die Mandeln löffelweise untermischen.

Masse in die Form füllen, glatt verstreichen und ca. 1 Std. backen. Torte mit einem Holz- oder Metallspießchen anstechen, bleibt keine Masse daran haften, ist er fertig.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen;

"Original spanisch" ist der Kuchen mit dem Santiagokreuz obenauf! Dafür eine Papierschablone ausschneiden, auf den Kuchen legen und diesen dann mit Puderzucker bestäuben.

Der Kuchen schmeckt am allerbesten am nächsten Tag!

- Der Kuchen wird in Spanien mit einem kleinen Glas süßem Dessertwein serviert (mit der Gabel kleine Löcher hineinstecken und ihn beträufeln).
- Manchmal gibt es dazu auch süßen Sherry aus Pedro Ximénez Trauben. (reiner Pedro Ximénez; ist recht süß, aber zur Tarta de Santiago perfekt.)
- In manchem spanischen Restaurant wird die Tarta sehr gerne mit einem kleinen Glas Cognac oder Brandy auf dem Tellerboden ausgeleert serviert, dann darauf das Stück Kuchen legen, es saugt den Cognac auf und der Geschmack ist – wie auch immer serviert - himmlisch!!

