

## Frankfurter Kranz

### >>> Zutaten

Nr	Menge	Beschreibung
(1)	1	Biskuit Tortenboden (zweimal geschnitten)
(2)	5	Eier
(3)	150 g	Puderzucker
	Prise	Salz
(4)	Schuß	Cointreau
	250 g	Butter
	200 g	Margarine
(5)	300 g	Vanilleglasur
(6)	250 g	Konfitüre
(7)	150 g	Mandeln (blanchiert, gehobelt und geröstet)

### >>> Zubereitung



Den Tortenboden **(1)** selber backen oder vom Bäcker beziehen. Zweimal durchschneiden nicht vergessen. Zunächst die Eier **(2)** trennen, das Eiweiß in eine Schüssel (S1) und das Eigelb in eine Schüssel (S2) geben. Nun in Schüssel (S1) 75 Gramm Puderzucker und das Salz **(3)** geben. Dies mit einem Mixer steif schlagen.

Geben Sie nun zusätzlich in Schüssel (S2) den Cointreau, die Butter, die Margarine und 75 Gramm Puderzucker **(4)**. Dies mit dem Mixer schaumig rühren. Die Vanilleglasur **(5)** durch erwärmen (z.B. vier Minuten in der Mikrowelle bei 180 Watt) flüssig machen und mit einem Schneebesen unter die Creme in Schüssel (S2) rühren. Danach den Eischnee aus Schüssel (S1) mit dem Schneebesen unter die Creme in Schüssel (S2) heben.



Die Konfitüre **(6)** mit einem Löffel gut umrühren, auf den untersten Boden geben und gleichmäßig verteilen. Einen Teil der Creme darauf geben und gleichmäßig verteilen. Den mittleren Boden darauf setzen. Darauf einen weiteren Teil der Creme geben und wiederum gleichmäßig verteilen. Nun den oberen Boden darauf setzen. Wieder einen Teil der Creme darauf geben und gleichmäßig verteilen. Einen weiteren Teil der Creme gleichmäßig auf dem Rand des Tortenbodens verteilen. Danach den Kranz oben und an der Seite mit den Mandeln **(7)** bestreuen (siehe Abbildung).

Die restliche Creme in einen Spritzbeutel geben und den Kranz damit auf der Oberseite verzieren (siehe Abbildung).