

## Schwedenbomben Torte von Niemetz

Kuchen &amp; Gebäck

Geburtstag

Kinder

Muttertag

Österreichisch

### ZUBEREITUNG

**SCHWIERIGKEIT:** ● ● ● ○ ○

Biskuitteig: Eier, Zucker und Salz vermengen und schaumig rühren, Zitronenschalen und Vanillezucker dazugeben. Die durchgeseibte Mehl-Backpulver-Mischung unterheben.

Bei 160 °C (Heißluft) ca. 35 Minuten backen.

Füllung: Schlagobers mit Sahnesteif und Zitronenaroma steif schlagen. Topfen dazu rühren. Schwedenbomben von der Waffel lösen und die Schaummasse dazu rühren.

Den erkalteten Boden 1x durchschneiden und mit der Creme füllen. Torte mit Schwedenbomben, Mandelsplitter und Schoko-Sticks verzieren und genießen.



### ZUTATEN

---

Zutaten Biskuitteig

---

5 Eier

---

125 g Zucker

---

15 g Vanillezucker

---

1 Prise Salz

---

150 g Mehl

---

1 TL Backpulver

---

geriebene Zitronenschale

---

Zutaten Füllung

---

2 Becher Schlagobers

---

2 Pkg. Sahnesteif

---

250 g Topfen (20%)

---

16 Stk. Schwedenbomben

---

Zitronenaroma

---

Dekoration

---

12 Schwedenbomben

---

Mandelspsplitter

---

Schoko-Sticks