

Schwedenbomben Torte von Niemetz

[Kuchen & Gebäck](#)[Geburtstag](#)[Kinder](#)[Muttertag](#)[Österreichisch](#)**ZUBEREITUNG****SCHWIERIGKEIT:**

Biskuitteig: Eier, Zucker und Salz vermengen und schaumig rühren, Zitronenschalen und Vanillezucker dazugeben. Die durchgesiebte 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