



Schoko-Amarettini - Torte

Eine leckere Torte mit einer Schoko-Sahne und Amarettini

Zutaten (etwa 12 Stück)

für das Rezept Schoko-Amarettini-Torte

Für die Springform (Ø 26 cm):

- etwas Fett
- Backpapier

Biskuitteig:

- 4 Eier (Größe M)
- 4 EL Amaretto (Mandellikör) oder heißes Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanille-Zucker
- 150 g Weizenmehl
- 1 gest. Tl. Backpulver
- 100 g Haselnüsse gemahlen
- 100 g Raspelschokolade Zartbitter

Füllung:

- 75 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)
- 400 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Pck. Sahnesteif

Zum Bestreichen:

- 400 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 TL Zucker
- 1 Pck. Sahnesteif
- 1 geh. TL Dr. Oetker Kakao

Verzieren:

- einige Amarettini (ital. Mandelgebäck)
- [Dr. Oetker Kakao](#)

Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluftangabe: etwa 160°C

Biskuitteig:

Eier mit Amaretto oder heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Nüsse und Schokoladenraspel unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 30 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

Backpapier vorsichtig abziehen und Gebäck zweimal waagrecht durchschneiden.

Füllung:

Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und die Amarettini mit einem Teigroller grob zerkleinern. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen und die Amarettinibrösel unterheben. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte der Creme bestreichen. Mittleren Boden auflegen, mit der übrigen Creme bestreichen. Den letzten Boden auflegen und leicht andrücken.

Sahne mit Vanillin-Zucker, Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Etwa ein Drittel davon abnehmen, mit dem Kakao verrühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Die Hälfte der übrigen hellen Sahne ebenfalls in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und am Rand abwechselnd helle und dunkle Stäbchen senkrecht aufspritzen. Restliche helle Sahne auf die Tortenoberfläche geben und locker verstreichen. Die Schoko-Amarettini-Torte bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Verzieren:

Kurz vor dem Servieren die Torte mit Amarettini garnieren und mit Kakao bestreuen.