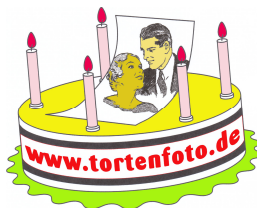


Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Schokoladen-Amaretto-Torte

Zutaten für den Teig:

100 g Zartbitter-Kuvertüre

100 g Butter

30 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eigelbe

4 Eiklar 150 g Zucker

100 g Mehl

Für die Schokoladen-Sahne-Creme:

300 ml Sahne Je 60 g Vollmilch- und Zartbitter-Kuvertüre

30 ml Mandellikör

Zum Tränken:

150 ml Mandellikör

Zubereitung:

Für den Boden die Kuvertüre zerkleinern, in eine kleine feuerfeste Schüssel geben und im heißen Wasserbad schmelzen. Auf etwa 35 °C abkühlen lassen. Den Boden einer Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 190 °C (Gas Stufe 2 ½ - 3) vorheizen.

Die Butter mit dem Puderzucker, dem Vanillezucker und dem Salz in eine Schüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren, dabei die Eigelbe und die geschmolzene Kuvertüre nach und nach zugeben. Das Eiklar in einer fettfreien Schüssel zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Auf die Butter-Eier-Masse geben, das Mehl darüber sieben und alles vorsichtig untereinander heben. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen, die Oberfläche glatt verstreichen. Im heißen Backofen 50 – 60 Minuten backen, Stäbchenprobe durchführen. Nach dem Backen sofort auf ein mit Zucker bestreutes Papier stürzen und auskühlen lassen, am besten über Nacht.

Für die Füllung die Sahne aufkochen, die kleingeschnittenen Kuvertüren darin unter Rühren schmelzen. Mit dem Mixstab 1 Minute durch mixen. Im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Die Sahne zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Den Boden aus der Form lösen und einmal waagrecht durchschneiden. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Mit der Hälfte des Mandellikörs tränken. Für die Creme die 30 ml Mandellikör zur Sahne geben, mit dem Mixer aufschlagen. Die Creme auf dem Tortenbogen verstreichen. Den zweiten Boden auflegen, mit dem restlichen Mandellikör tränken.

Dann das Tortenfoto auflegen und die Torte präsentieren.

Quelle: Ratgeber Frau und Familie 9/08