Trüffeltorte mit Amaretto

Kuchen » Schoko-Torten

Zutaten (16 Stücke)

» 55g Butter/Margarine
» 200g Zucker
» 1 Eigelb
» 1 Prise Salz
» 220g Mehl
» 5 Ei(er)
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1 TL Backpulver
» 7 Blatt Gelatine
» 900ml Schlagsahne
» 90ml Amaretto
» 50g ger. Schokolade (Vollmilch)
» 1 EL Kakao
» 2 EL Johannisbeergelee
» 100g Krokant
» 8 Trüffel

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. 55g Butter, 35g Zucker, 1 Eigelb, Salz und 70g Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30min kalt stellen.

2. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Teig rund ausrollen, auf den gefetteten Boden einer Springform (Durchmesser 26cm) legen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und in ca. 15min goldgelb backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

3. Ofentemperatur auf 160°C reduzieren. Eier mit 150g Zucker und Vanillinzucker sehr dickschaumig schlagen. 150g Mehl, Backpulver mischen, unter die Eicreme ziehen.

4. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26cm) füllen. 35min backen, abkühlen lassen.

5. Gelatine einweichen. Sahne mit 2EL Zucker steif schlagen, Amaretto unterheben. Gelatine auflösen und unter die Sahne ziehen. Schokolade, Kakaopulver ebenfalls unterheben.

6. Mürbeteig mit Gelee bestreichen. Biskuit zweimal waagerecht teilen. Unteren Boden auf den Mürbeteig legen. Alle Biskuits mit etwas Creme bestreichen, aufeinander setzen. Übrige Creme auf den Rand streichen und in Tuffs auf die Oberfläche spritzen. Mit Krokant, Trüffelhälften verzieren.

Nährwerte: 400kcal/E6g/F25g/KH35g pro Stück

angelegt am: 26.01.2004 Rezept-Nr: 861

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke