Amaretto-Torte mit Waffelröllchen.

Kuchen » Creme-Torten

Zutaten (12 Stücke)

» 150g Butter/Margarine
» 225g Zucker
» 2 Pk. Vanillinzucker
» 7 Ei(er)
» 150g Mehl
» 50g Stärke
» 2 TL Backpulver
» 50ml Milch
» 10 Blatt Gelatine
» 150ml Amaretto
» 650ml Schlagsahne
» 40g Schokoladensplitter
» Waffelröllchen

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Ofen auf 155°C vorheizen. Weiche Butter, 150g Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Drei Eier einzeln dazugeben und weiterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat.

2. Mehl, Stärke, Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Buttermasse rühren. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26cm) füllen und ca. 40min backen. Abkühlen lassen.

3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Restliche Eier, Amaretto sowie Zucker in eine Metallschüssel geben und im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine auflösen, unter die warme Eiermasse ziehen und kalt rühren. Sobald die Amarettocreme zu gelieren beginnt, 400ml Sahne steif schlagen und unter die Masse ziehen.

4. Einen Tortenring um den Rührteigboden legen. Die Amaretto-Creme einfüllen, glatt streichen und ca. 3 Stunden kalt stellen.

5. Die Sahne für die Verzierung steif schlagen. Den Ring entfernen. Die Schokosplitter an den Rand der Torte drücken. Die Oberfläche mit Sahne und Waffelröllchen nach Wunsch verzieren.

Nährwerte: 460kcal/E9g/F32g/KH31g pro Stück

angelegt am: 05.12.2004 Rezept-Nr: 1335

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