

Amarettini-Torte

Kuchen & Gebäck

Brot&Gebäck

Süße Gerichte

Torten



ZUBEREITUNG

Die Butter mit Marzipan, Staubzucker, Vanillin-Zucker und Aroma schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und unterheben. Den Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) füllen und glatt streichen. Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben und ca. 35 Min. bei 180 °C backen. Für die Creme alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Schneebeesen) schaumig rühren (7 Min.). Die erkaltete Torte 1-mal durchschneiden und mit Amaretto beträufeln. Die Torte mit der Hälfte der Creme füllen und mit der übrigen bestreichen. Mit Amarettinibröseln bestreuen. Bis zum Verzehr kalt stellen.

ZUTATEN

125 g weiche Butter

100 g Marzipanrohmasse

100 g Staubzucker

1 Pkg. Dr. Oetker
Vanillinzucker

1 Pkg. Dr. Oetker Aroma
Finesse Zitronenschale

3 Eier

200 g glattes Mehl

2 TL Dr.Oetker Backpulver

Creme

150 g sehr weiche Butter

100 g Staubzucker

100 g erweichte
Kochschokolade

5 EL Amaretto

etwas Amaretto

geriebene Amarettini