

Erdbeer-Amarettini-Torte



Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 250 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weißer Schokolade	100 g
Marmelade / Konfitüre	150 g
Gold Rum	4 Esslöffel
Amaretti / Amarettini	75 g
Sauerrahm / saure Sahne	500 g
Backpulver	½ Pkg.
Butter	100 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Blattgelatine / Gelatineblätter	6 Stk.
Weizenmehl (glatt)	250 g
Gemahlene / Geriebene Mandeln	50 g
Erdbeeren	750 g
Feinkristallzucker	125 g
Zitronen	1 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	¼ Liter

Zubereitung:

Vorbereitung
Gelatine in kaltem Wasser einweichen

Boden
50g Amarettini fein zerkrümeln.

Das Mehl mit dem Backpulver, Butter, den geriebenen Mandeln, den Amarettinikrümeln, 50g Zucker, dem Ei und dem Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Folie wickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen.

Den Boden einer Tortenform (26 cm Durchmesser) mit Butter ausfetten und mit Mehl ausstauben. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Die weisse Schokolade in Stücke brechen, im heißen Wasserbad schmelzen lassen und auf den Boden streichen. Schokolade erkalten lassen.

Creme

Die Erdbeeren waschen und putzen.

250g Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. 250g Erdbeeren mit Zitronensaft und 75g Zucker pürieren. Gelatine aus dem Wasser nehmen und gut ausdrücken. In 12 EL Wasser bei schwacher Hitze auflösen und unter das Püree rühren. Kalt stellen.

Die Sahne steif schlagen.

Sobald das Püree zu gelieren beginnt, den Sauerrahm und anschließend die steif geschlagene Sahne unterrühren. Die Creme auf den Boden streichen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Torte aus der Form lösen. 250g Erdbeeren in Scheiben schneiden. Torte damit belegen. Erdbeermarmelade etwas einkochen und auf die Erdbeeren streichen.

Den Kuchen mit 25g Amarettini verzieren und mit Melisse garnieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1827-Erdbeer-Amarettini-Torte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at