

Rezept

Amaretto-Sahne-Torte

Ein Rezept von Amaretto-Sahne-Torte, am 11.12.2024

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Orangensaft
300 g Mehl	4 EL Kakao
1 Pck. Backpulver	8 EL Amaretto
800 g Sahne	2 Pck. Vanillezucker
350 g Amaretti (ital. Mandelgebäck)	1 EL Kakao

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Orangensaft unter Rühren hinzufügen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Den Kuchen einmal quer teilen, den Boden mit einem Tortenring umstellen und mit 4 EL Amaretto tränken. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und 2/3 auf den Boden geben. 12 Amaretti für die Dekoration aufheben, die restlichen in die Sahne drücken, den Deckel auflegen, mehrfach mit einem Holzstäbchen einstechen, mit 4 EL Amaretto tränken.
4. Die restliche Sahne auf die Torte streichen, die Amaretti auf den Rand entlang setzen. Die Mitte der Torte mit Kakao bestäuben.