Rezept

Schneegestöber mit Amaretto

Ein Rezept von Schneegestöber mit Amaretto, am 14.11.2026

Zutaten

4	Eier
200 g	gemahlene Haselnüsse
1 TL	Zimtpulver
2 Päckchen	Sahnesteif
50 g	Raspelschokolade
125 g	Zartbitter-Kuvertüre
130 g	Zucker
1 TL	Backpulver
400 g	Sahne
2 Päckchen	Vanillezucker
3 EL	Amaretto (Mandellikör)
	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, 3 EL warmes Wasser und Zucker schaumig rühren. Haselnüsse, Backpulver und Zimt mischen, unterrühren. Den Eischnee unterheben.

2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 25-30 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen. Den Biskuit gut auskühlen lassen.

3. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Raspelschokolade und Amaretto unterziehen. Den Biskuit rundum mit der Amaretto-Sahne bestreichen.

4. Die Kuvertüre schmelzen und etwas abkühlen lassen. Von der Mitte der Torte über die Sahne laufen lassen. Die Kuvertüre mit Hilfe einer Gabel in kreisenden Bewegungen in die Sahne ziehen. Die Torte 30 Min. kalt stellen.