

Rezept

Schoko-Vanille-Torte

Ein Rezept von Schoko-Vanille-Torte, am 15.12.2025

Zutaten

200 g ungehäutete Mandeln

6 EL Mandellikör (Amaretto)

6 Eier (Größe M)

125 g feiner Zucker

100 g Mehl

200 g Zartbitter-Kuvertüre

nach Belieben: 1 EL gehackte Pistazienkerne

60 g feiner brauner Rohrzucker

75 g Edelbitter-Schokolade (70 % Kakao)

1 Vanilleschote

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanille-Puddingpulver (zum Kochen)

2 EL Aprikosenkonfitüre

Fett und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

- 1.** Die Mandeln mit kochendem Wasser übergießen und 5 Min. quellen lassen. Abtropfen lassen und die Kerne aus den Hälften lösen. Die Mandelkerne in einem Pfännchen ohne Fett leicht rösten, bis sie etwas bräunen, dabei öfter wenden. Die Mandeln heiß mit dem braunen Zucker bestreuen und im Blitzhacker staubfein pürieren. In eine Schüssel füllen und nach und nach den Mandellikör mit einem Holzlöffel kräftig einarbeiten, bis eine weiche Masse entsteht. Den Backofen auf 190° vorheizen. Eine Springform fetten und leicht mit Mehl ausstreuen.

- 2.** Die Schokolade grob raspeln. Die Eier trennen. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark zu den Eigelben schaben. Eigelbe mit Vanillemark und 75 g feinem Zucker schaumig rühren, unter die Mandelmasse mischen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei den restlichen feinen Zucker einrieseln lassen.

- 3.** Den Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen. Das Mehl mit dem Puddingpulver vermischen, in ein Sieb geben und über die Eimasse sieben, mit einer Gabel locker unterheben. Zum Schluss die Schokoladenraspel untermischen und den Teig in die Form füllen, die Oberfläche glatt streichen.

- 4.** Die Torte im heißen Ofen (unten, Umluft 175°) knapp 1 Std. backen, bis sich ein eingestochenes Holzstäbchen sauber aus dem Teig ziehen lässt. Die Torte 10 Min. abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und ganz auskühlen lassen.

- 5.** Für die Glasur die Kuvertüre zerkleinern und über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann wieder abkühlen lassen. Die Aprikosenkonfitüre leicht erwärmen und durch ein Sieb zur Kuvertüre streichen, unterrühren und die Mischung erneut erwärmen (gibt besonders schönen Glanz). Die Glasur über die Torte gießen und mit einer Palette rundum glatt verstreichen. Die weiche Glasur nach Belieben mit gehackten Pistazienkernen bestreuen und abkühlen lassen.