

## Rezept

# Whisky-Torte mit Trockenfrüchten

Ein Rezept von Whisky-Torte mit Trockenfrüchten, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>je 100 g</b> getrocknete Sauerkirschen und Aprikosen	<b>50 g</b> getrocknete Cranberrys
<b>20 g</b> Orangeat	<b>175 ml</b> Whisky
<b>80 g</b> Vollkorndinkelmehl	<b>1/2 TL</b> Backpulver
Salz	<b>120 g</b> weiche Butter
<b>150 g</b> brauner Zucker	<b>70 g</b> Marzipanrohmasse
<b>3</b> Eier	<b>270 g</b> gehackte Zartbitter-Kuvertüre (70 % Kakao)
<b>100 g</b> grob gehackte kandierte Orangen	<b>100 g</b> gehackte Walnusskerne
<b>je 1 Prise</b> Zimtpulver, gemahlener Kardamom und frisch geriebene Muskatnuss	abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
Butter für die Form	<b>4</b> Kumquats

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (18 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Trockenfrüchte 2 Tage im Voraus klein schneiden und mit 125 ml Whisky zugedeckt 2 Tage ziehen lassen. Am Backtag den Backofen auf 150° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen und die Form einfetten. Das Mehl mit Backpulver und 1 Prise Salz sieben. Butter und 125 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig aufschlagen und das Marzipan in Flocken untermischen. Die Eier hinzufügen und die Mehlmischung mit einem Teigschaber unterheben. Trockenfrüchte, 70 g Kuvertüre, Orangen und Nüsse mit Zimt, Kardamon, Muskat und Orangenschale dazugeben. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte) ca. 50 Min. backen.
2. Inzwischen 25 g Zucker und 50 ml Wasser kurz im Topf aufkochen, abkühlen lassen und 50 ml Whisky dazugeben. Den Kuchen noch warm mit dem Holzstäbchen mehrmals einstechen. Mit dem Sirup tränken und in der Form abkühlen lassen. Dann stürzen und gut verpackt 3 Tage kühl stellen. Für den Überzug die übrige Kuvertüre über dem heißen Wasserbad temperieren, vom Wasserbad nehmen und den Kuchen damit ummanteln. Mit halbierten Kumquats dekorieren.