

Rezept

Whisky-Torte mit Trockenfrüchten

Ein Rezept von Whisky-Torte mit Trockenfrüchten, am 30.09.2023

Zutaten

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