

Rezept

Zuccotto - italienische Kuppeltorte

Ein Rezept von Zuccotto - italienische Kuppeltorte, am 24.09.2023

Zutaten

Für den Biskuit

4 Eier (Größe M)	150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	125 g Mehl (Type 405)
1 TL Backpulver	25 g Speisestärke

Außerdem

2 EL Weinbrand	1 EL Amaretto
30 g Puderzucker	

Für die Füllung

100 g Zartbitterschokolade	600 g Schlagsahne
3 Pck. Sahnesteif	100 g gemahlene Haselnüsse
3 Tropfen Bittermandel-Aroma	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte á 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Backblech (40x30 cm) fetten und mit Backpapier belegen und Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 180 °C / Umluft 160 °C).
2. In der Zwischenzeit für den Biskuitteig Eier in einer Schüssel ca. 1 Minute schaumig schlagen, Zucker und Vanillezucker unterrühren und nochmal 2 Minuten schlagen. Mehl mit Backpulver und Speisestärke in einer Schüssel verrühren, unterheben und zu einem glatten Teig verrühren. Teig auf einem Blech glatt streichen und ca. 12 Minuten backen.
3. Biskuit direkt nach dem Backen mit Hilfe des Backpapiers auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen, Backpapier nicht abziehen und auskühlen lassen. Anschließend aus dem Biskuitteig einen kleinen Kreis ausstechen und in eine mit Frischhaltefolie ausgelegter Schüssel mit 21 cm Durchmesser legen. Restlichen Biskuit in Streifen schneiden und mit einem Teil davon die Seiten der Schüssel auskleiden.
4. Weinbrand und Amaretto miteinander mischen und mithilfe einer Sprühflasche auf dem Biskuitboden verteilen.

5. Für die Füllung Schokolade fein reiben. Sahne mit Sahnesteif und Bittermandel-Aroma in einer Schüssel steif schlagen, Nüsse und Schokolade unterheben. Anschließend auf dem Biskuit glatt streichen und mit beiden Biskuit-Halbkreisen bedecken. Zuccotto mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
-
6. Torte auf eine Platte stürzen. Folie abziehen und mit Puderzucker bestäuben.