



## Amaretti-Torte

---

Eine raffinierte Torte, die schnell mal gemacht ist.  
Mit einer leckeren Amaretti-Füllung.

### Zutaten:

---

Für den Teig:

100 g Zucker

65 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Päckchen Schokoladen-Puddingpulver (zum Kochen)

Für die Füllung:

400 g Sahne

1 Päckchen Vanillezucker

2 Päckchen Sahnesteif

200 g Amaretti

4 Esslöffel Schokostreusel zum Verzieren

### Zubereitung

---

Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

Die Eier und den Zucker schaumig schlagen. Das Mehl mit Backpulver und dem Schokoladen-Puddingpulver mischen und zu dem Eierschaum dazu mischen.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und glatt streichen. Das ganze 30 Minuten im Ofen backen. Danach erst abkühlen lassen und dann den Tortenboden einmal quer durchteilen.

Die Sahne, den Vanillezucker und den Sahnesteif steif schlagen. 3/4 der Amaretti in einen Plastikbeutel geben und grob zerkleinern. Die Sahne und die Amarettibrösel mischen und auf dem Tortenboden verteilen.

Als letztes der Torte einen Kuchendeckel aufsetzen und mit Puderzucker bestreuen und mit den restlichen Amarettiplätzchen und den Schokostreuseln verzieren.

Die Torte 1-2 Stunden Kalt stellen und durchziehen lassen.