Amaretto-Torte

Torte aus 4 Böden mit Sahnefüllung. Der oberste Boden wird mit Mandeln bestreut, gebacken und mit Puderzucker verziert. Zeitaufwendig: Alle Böden werden einzeln gebacken.

Zutaten:

Teig:
2 Eier
150 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
100 g Speisestärke
150 g Mehl
2 TL Backpulver
Salz
3 EL Milch
Fett für die Form
100 g Mandelblättchen

Füllung:
3 Becher (à 200 g) Schlagsahne
9 EL Amaretto
2 EL Zitronensaft
3 Päckchen Sahnefestiger
2 EL Puderzucker
Pergamentpapier

Zubereitung

Ein Ei trennen. Fett, Zucker, restliches Ei und Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren. Speisestärke, Mehl, Backpulver und eine Prise Salz darübersieben, gut verrühren. Zuletzt Milch hinzufügen.

Ein Viertel des Teiges auf den gefetteten Boden einer 26cm-Springform verteilen. Eiweiß leicht verschlagen, ein Viertel davon auf den Teig streichen und mit einem Viertel der Mandelblättchen bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 250°, Gasherd: Stufe 5) ca. 10 Min. goldgelb backen.

Fertigen Boden vorsichtig lösen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die restlichen drei Böden ebenso backen.

Kalte Sahne, Amaretto und Zitronensaft 1 Min. anschlagen. Sahnefestiger einrieseln lassen, dann steifschlagen.

Drei Böden dick mit Sahne bestreichen und aufeinandersetzen. Pergamentstreifen ausschneiden, kreuzweise auf den letzten Boden legen und Puderzucker darüberstäuben. Streifen abziehen, letzten Boden obenaufsetzen.