

Pralinenschachtel-Torte

etwa 16 Stück



aufwändig



bis 80 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Herzform (Ø 24 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen
50 g Dr. Oetker Mandeln gehackt



Amaretto-Sahne:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
600 g kalte Schlagsahne
50 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL Amaretto (Mandellikör)

Außerdem:

einige helle und dunkle Trüffel-Pralinen (kleine)

1. Vorbereiten: Herzform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt die Mandeln unterheben. Den Teig in der Herzform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

Herz noch 10 Min. in der Form abkühlen lassen, dann aus der Backform lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3. Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

4. Amaretto-Sahne: Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen, Amaretto kurz unterrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und zunächst mit etwa 3 Esslöffeln der Sahne verrühren. Dann die Gelatine-Sahne-Mischung unter die übrige Sahne heben. 3 Esslöffel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 6 mm) füllen. Unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit knapp 1/3 der Amaretto-Sahne bestreichen. Mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und knapp die Hälfte der übrigen Sahne aufstreichen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken und das Herz mit der übrigen Sahne einstreichen. Torte mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

5. Verzieren: Mit der Sahne im Spritzbeutel die Kontur des Herzens nachspritzen und gitterartig "Kästchen" auf die Oberseite der Torte spritzen. Pralinen in die "Kästchen" setzen. Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank



stellen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 16 g, Kh: 24 g, kJ: 1.113, kcal: 265