



Amaretto-Walnuss-Weihnachtstraum

Zutaten:

- 100 g Mehl glatt (Typ 405 in Deutschland)
- 20 g Kakao
- 4 Eier
- 4 EL Amaretto (kann durch heißes Wasser ersetzt werden)
- 120 g Staubzucker (Puderzucker)
- 100 g geriebenen Walnüsse
- ½ Pkg. Weinsteinbackpulver

für die Creme:

- 500 g Schlagobers (Sahne)
- 200 g Zartbitterschokolade
- 50 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 3 EL Amaretto
- 6 Blatt Gelatine
- 2 EL löslicher Kaffee

zum Bestreichen der Böden:

- 200 g Kirschenmarmelade
- 60 g gehackte Walnüsse
- 3 EL Amaretto (kann durch Wasser ersetzt werden, oder Kirschsafft)

für die Sterne:

- ca. 50 g Marzipan
- 2 TL Kakao
- 1 EL Staubzucker

außerdem:

- Kakao zum Bestreuen
- Walnusshälften

Zubereitung:

Das Backrohr auf 180°C vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Die ganzen Eier mit dem Zucker und dem Amaretto ca. 10 Minuten richtig schön schaumig schlagen. Es wird so eine schöne dicke Masse. Das Mehl mit dem Backpulver dem Kakao und den geriebenen Walnüssen mischen und vorsichtig unter die Masse heben.

In die vorbereitete Tortenform füllen und ca. 25 - 30 Minuten backen. Stäbchenprobe.

Das Biskuit in der Form etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Für die Böden, zum Bestreichen, die Marmelade mit den gehackten Walnüssen und dem Amaretto verrühren.

Für die Creme die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Das Schlagobers (Sahne) nicht ganz steif schlagen, den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen und richtig steif schlagen. Die abgekühlte Schokolade unter das Schlagobers rühren.

Amaretto erhitzen das Kaffeepulver dazugeben umrühren und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Lippenwarm abkühlen lassen. Dann rasch unter die geschlagene Sahne rühren.

6 EL der Creme in einen Spritzsack geben.

Die Torte einmal durchschneiden und den oberen Teil mit der Oberseite auf eine Tortenplatte legen und mit dem Marmelade-Amaretto-Walnuss Gemisch bestreichen.

Die Hälfte der Creme auf der Marmelade verteilen, den Unterteil der Torte mit der Unterseite nach oben vorsichtig auf die Creme legen und mit der restlichen Creme oben und an den Seiten bestreichen.

Tupfer - oder was immer ihr wollt mit dem Spritzsack auf die Oberseite der Torte spritzen und die Torte im Kühlschrank mind. 3 Stunden durchkühlen lassen.

Für die Sterne das Marzipan mit dem Kakao und dem Staubzucker verkneten, ausrollen und Sterne ausstechen.

Mit Kakao bestreuen und mit den Walnusshälften und den Sternen dekorieren.

Wie immer, kann ich euch jetzt nur gutes Gelingen wünschen, eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at