

Beeren - Amarettini - Torte

Zutaten Teig:

160 g Mehl
1½ TL Backpulver
60 g Zucker
120 g Butter
4 Eier
1 EL Amarettolikör
1 Prise Salz

Zutaten Belag:

500 g gemischte Beeren
250 g Ricotta
250 g Sahnequark
300 g Schlagsahne
2 EL Amarettolikör
70 g Amarettiniekse
1 Päckchen Vanillezucker
80 g Zucker
30 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

- Für den Tortenboden die Butter schmelzen.
- Die Eier trennen.
- Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
- Eigelb mit Amaretto und Zucker schaumig rühren.
- Flüssige Butter unterrühren.
- Backpulver und Mehl vermischen.
- Beides mit der Eiercreme zu einem glatten Teig verrühren.
- Eischnee unter den Teig heben.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.
- Halbe Beerenmenge auf den Teig geben.
- Bei 180° C etwa 20 - 25 Minuten backen.

- Tortenboden auskühlen lassen.
- Für den Belag die Schlagsahne steif schlagen.
- Ricotta, Amaretto, Zitronensaft und Quark verrühren.
- Amarettini fein zerbröseln.
- Brösel mit Zucker, Vanillezucker und Gelatinepulver vermischen.
- Mischung unter die Quarkcreme rühren.
- Sahne und Restbeeren unter die Creme heben.
- Creme auf den Tortenboden streichen.
- Mindestens drei Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Mit ein paar Beeren verziert servieren.