

## Espresso - Torte

### Zutaten:

700 g Frischkäse  
600 g Schlagsahne  
250 g Amarettini - Kekse  
150 g Butter  
175 g Schokostreusel  
1 Dose Mandarinen  
125 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
45 g Fertiggelatine / Sofortgelatine  
5 EL Espresso - Instantpulver  
2 EL Kakaopulver  
3 TL Amarettolikör



### Zubereitung:

- Mandarinen abtropfen lassen.
- Butter schmelzen lassen.
- Amarettini fein zerbröseln.
- Beides mit 25 g Zucker verkneten.
- "Amarettiknete" in eine gefettete Springform drücken.
- Tortenboden etwa 30 - 45 Minuten kalt stellen.
- Amaretto, Kakao- und Espressopulver in 5 EL heißes Wasser rühren.
- Etwas abkühlen lassen.
- Zucker, Vanillezucker und 15 g Gelatinepulver vermischen.
- Mischung mit Espresso, Frischkäse und 150 g Streusel verrühren.
- Halbe Sahnemenge mit 15 g Gelatinepulver steif schlagen.
- Steife Sahne und Mandarinen unter die Käsecreme heben.
- Creme auf den Amarettiboden geben.
- Mindestens drei Stunden kalt stellen.
- Restsahne mit Restgelatine steif schlagen.
- Sahne auf die steife Creme streichen.
- Mit restlichen Schokostreuseln überstreuen.