



Amaretto Törtchen „Natale“

Links mit * und ¹ sind *Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen : Dessertringe 6 cm Ø*, Silikonform Truffles*

Ergibt 6 Törtchen

Roter Biskuit

- 60 g gemahlene Mandeln
- 40 g Puderzucker
- 1 Ei Gr. M
- 2 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 45 g Zucker
- 70 g Mehl
- 20 g flüssige Butter
- rote Lebensmittelfarbe

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mandeln, Puderzucker, Ei und Eigelb zusammen mit der Lebensmittelfarbe sehr schaumig schlagen. Das Eiweiß mit dem Zucker zu Eischnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die rote Eigelbmasse ziehen und die Massen angleichen. Dann den restlichen Eischnee hinzufügen, das Mehl darüber sieben und alles vorsichtig unterheben. Zwischendurch einen Esslöffel Teig mit der flüssigen Butter verrühren und ebenfalls unterziehen. Den Teig gleichmäßig ca. 0,5- 0,8 cm dick auf einer **Silikonmatte mit Rand**¹ verstreichen (oder auf Backpapier 30 x 40 cm) und ca. 10-12 Minuten backen. Anschließend 5-10 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Backpapier stürzen und komplett auskühlen lassen.

Aufbau 1

- 20-30 ml Amaretto zum Tränken

Die Dessertringe auf eine Platte stellen und den Rand mit 5 cm breiten **Tortenrandfolienstreifen*** auslegen. Aus dem Biskuit sechs 5 cm breite und ca. 18 cm lange Streifen schneiden. Diese Streifen jeweils Stoß an

Stoß in die Dessertringe einpassen. Für die Böden kleine Kreise aus dem Biskuit ausstechen und unten in die Ringe legen. Den Biskuit mit etwas Amaretto tränken*.

**Wer keinen Alkohol verwenden möchte, kann alternativ einen Sirup aus 75 g Zucker und 50 g Wasser kochen und diesen Sirup mit Bittermandelaroma versetzen.*

Amaretto Mousse

- 110 g Milch
- Mark 1 Vanilleschote / altern. gem. Vanille
- 3 Eigelb
- 22 g Zucker
- 2 ½ Blätter Gelatine
- 20 g Amaretto (wenn Kinder mitessen kann er weggelassen werden. Dann etwas mehr Bittermandelaroma nehmen)
- einige Tropfen **Bittermandelaroma**¹
- 150 g Schlagsahne

Die Milch mit der Vanille zum Kochen bringen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Die heiße Milch unter Rühren zum Ei geben. Alles in den Topf zurück gießen und auf 83 Grad erhitzen. Dabei immer stetig rühren. Anschließend die gut ausgedrückte Gelatine in der Creme auflösen und den Amaretto sowie das Bittermandel Aromaöl hinzufügen. Die Creme auf 25-30 Grad abkühlen lassen. Die Sahne halb steif schlagen und unter die Amarettocreme ziehen. Die Mousse in einen Spritzbeutel füllen.

Aufbau 2

- ca. 125 g frische oder TK Himbeeren

Sechs Mulden der Silikonform Truffles mit der Amaretto Mousse füllen einfrieren.

Nun die mit dem Biskuit ausgekleideten Dessertringe zunächst zur Hälfte mit Amaretto Mousse befüllen und dann halbierte Himbeeren (ca. 6 Hälften) dort hineindrücken und die Törtchen anschließend bis zum Rand mit Mousse auffüllen. Die Törtchen abgedeckt bis zur Fertigstellung bzw. bis die Truffles Kugeln durchgefroren sind in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung

- **rotes Velvetspray***
- 100 g Schlagsahne
- 1 Teel. Puderzucker
- goldene Zucker- oder **Schokoladenkugeln**
- Rosmarinweiglein

Wenn die Truffleskugeln durchgefroren sind, diese aus der Silikonform lösen und sogleich mit rotem Velvetspray ansprühen. Die Schlagsahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit 10mm Rundtülle füllen. Die Schlagsahne blütenförmig auf die Törtchen dressieren. Die roten Kugeln mit einem Zahnstocher aufspießen und vorsichtig auf die Törtchen setzen. Die Törtchen mit Rosmarin und goldener Kugel dekorieren. Gut abgedeckt halten die Törtchen mindestens 3 Tage. Die Sahne sollte dann aber besser frisch am Serviertag aufdressiert werden.