

# Amaretto-Apricot Torte

## Zutaten

Für den Teig:

- 4 Eier
- 125 g Zucker
- 75 g Mehl
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- ½ TL Backpulver
- 50 g zerlassene Butter

Amaretto-Apricot-Sahne:

- 600 g Schlagsahne
- 75 g Zucker
- 175 ml VERPOORTEN Edition Amaretto-Apricot  
oder VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 6 Blatt Gelatine

Amaretto-Apricot-Spiegel:

- 50 g dunkle Kuvertüre
- 25 g helle Kuvertüre
- 250 ml VERPOORTEN Edition Amaretto-Apricot  
oder VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 Blatt Gelatine

2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Dekoration:

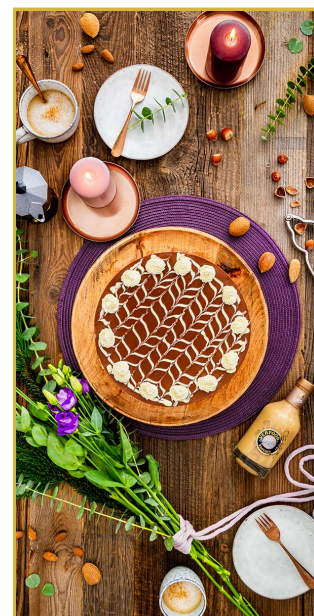
geschlagene Sahne

## Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit 1/3 des Zuckers schaumig rühren. Den restlichen Zucker zum Eiweiß geben und steifschlagen. Mehl, Haselnüsse, Backpulver und Butter mit dem Eigelb vermengen. Eischnee unterheben und Teig in eine gefettete Springform (26 cm) füllen. 25 Minuten backen und auskühlen lassen.

Für die Sahneschicht Sahne mit Zucker steifschlagen. Gelatine einweichen und im leicht erwärmten Verpoorten Amaretto-Apricot auflösen. Erst ein paar EL der Sahne mit dem Verpoorten Amaretto-Apricot verrühren, damit sich die Temperatur etwas angleicht. Anschließend unter die restliche Sahne heben. 2 Stunden kaltstellen.

Für den Verpoorten Amaretto-Apricot-Spiegel dunkle und helle Kuvertüre in einem Wasserbad getrennt voneinander schmelzen. 3 Blatt Gelatine einweichen und im leicht erwärmten Verpoorten Amaretto-Apricot auflösen. Verpoorten Amaretto-Apricot mit der dunklen Kuvertüre vermischen. 2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit der hellen Kuvertüre verrühren. Verpoorten Amaretto-Apricot mit der dunklen Kuvertüre vorsichtig über einen Esslöffel auf die Torte laufen lassen. Die helle Kuvertüre in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen und in Schlangenlinien auf die Torte geben. Mit einem Messer



[Link zum Rezept: Amaretto-Apricot Torte](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (12/2019)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Amaretto-Apricot Torte

abwechselnd von rechts und links Linien quer durch die helle Kuvertüre ziehen. So entsteht ein schönes Muster. 2 Stunden kaltstellen.

Vor dem Servieren mit Sahnetupfen verzieren.

[Link zum Rezept: Amaretto-Apricot Torte](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (12/2019)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)