

Italienische Rezepte

Amaretti Torte - Torta Di Amaretti

Gattung: Backen, Italien, Kuchen

MÜRBETEIG

250 g Mehl
1 Prise Salz
1/4 geh. TL Backpulver
125 g Butter

75 g Zucker
3 Eigelb; verklopt
2 Essl. Milch (Menge anpassen !!)

FÜLLUNG

250 g Harte Amaretti
1,50 dl Amaretto
50 g Pinienkerne; geröstet

- (beim Vorheizen des Ofes
auf dem Backblech rösten)

MERINGÜMASSE

3 Eiweiss
1 Prise Salz

5 Essl. Zucker

Teig Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen; Butter in Stücke schneiden, mit dem Mehl leicht verreiben, bis eine gleichmäßig krümelige Masse entsteht; Zucker darunter mischen. Eigelb eins nach dem anderen zugeben, mit einer Kelle nur so lange mischen, bis die Masse zusammenhält. Milch begeben und kurz zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten! 1/2 Stunde kühl stellen. Auswallen und eine ausgebutterte Pieform (24 bis 26 cm Durchmesser) damit auslegen, Boden dicht einstechen.

Ca. 20 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens blind backen. Während des Backens nochmal einstechen. Herausnehmen und Ofen auf 150 °C einstellen. Füllung Die Hälfte der Amaretti grob zerkleinern, auf dem Teigboden verteilen, die andere Hälfte gleichmäßig verteilen. Mit dem Amaretto beträufeln und die Pinienkerne zwischen den Amaretti streuen. Meringü Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, Zucker beifügen und weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Masse über die Amaretti geben und glatt streichen (oder ein Muster anbringen).

Ca. 25 Minuten auf der untersten Rille des auf 150 °C zurückgeschalteten Ofens backen.