

Backen mit Klaus

Amidala-Torte

Zutaten: (Für 14 Stücke)

- 150 g weiche Margarine, 150 g Zucker, 4 Eier, 2 Pck. Vanillinzucker,
- 200 g gemahl. Haselnüsse, 1 TL Backpulver, 32 Amidala-Kugeln (Lidl),
- 800 ml Sahne, 4 Pck. Sahnesteif, 1 Pck. Vanillinzucker, Schokoraspel
- Amaretto, 30 g geh. Haselnüsse, 14 gekühlte Amidala-Kugelhälften

Zubereitung:

1. Margarine mit Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren, Zucker u. 1 Vanillinzucker unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Jedes Ei einzeln zufügen u. mind. 1 Min. rühren.



2. Nüsse u. Backpulver mischen, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in eine Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen, glattstreichen u. im vorgeh. Ofen bei 180°C ca. 30 Min. backen. Boden auf eine Kuchenplatte stürzen, mit Amaretto beträufeln u. erkalten lassen.



3. Die 32 Amidala-Kugeln in einer Schüssel zerdrücken. 600 ml Sahne mit 3 Pck. Sahnesteif steif schlagen u. unter die Krümelmasse heben. Den Boden auf eine Tortenplatte geben, einen Tortenring darumlegen u. die Masse darauf verstreichen. Die Torte über Nacht kalt stellen.



4. Ring entfernen, 14er Tortenteiler aufdrücken u. die geh. Nüsse an den Sahnerand drücken. Restl. Sahne mit Sahnesteif u. Vanillinzucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, mit Sahnetuffs verzieren, Kugelhälften darauf setzen u. mit Schokoraspeln bestreuen.

Tipp des Chaoten: Torte immer gut gekühlt servieren!



Erstellt von Klaus am 26.10.2014