

# Amarettini-Torte

etwa 10 - 15 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Backblech:

### Teig:

300 g Mehl  
½ Beutel Dr. Oetker Backpulver  
130 g Zucker  
½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma Bitter-Mandel  
5 Eier  
170 g Butter, weich  
1.8 dl Rahm  
1 Prise Salz  
170 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)

### Belag:

3 - 4 EL Aprikosenkonfitüre

### Füllung:

8 dl Milch  
½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma Bitter-Mandel  
2 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème Vanille  
200 g Crème fraîche

### Garnitur:

3 EL Puderzucker  
3 EL Kakaopulver

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Teig:

Mehl und Backpulver in einer Schüssel gut vermischen. Zucker, Bittermandel-Aroma, Eier, weiche Butter, Rahm und eine Prise Salz der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer vermischen. Den Teig auf das Backpapier streichen und die Amarettini auf dem Teig verteilen.

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens während ca. **25 Minuten** backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**  
**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**



Abkühlen lassen und das Backpapier entfernen. Das Biskuit dann quer halbieren.

③ **Belag:**

Abkühlen lassen und das Backpapier entfernen. Das Biskuit dann quer halbieren.

④ **Füllung:**

Milch, Bittermandel-Aroma und Pudding-Crème in einer Pfanne gut verrühren und nach Packungsanleitung zubereiten. Crème fraîche in den noch heissen Pudding einrühren. Unter mehrmaligem Rühren leicht abkühlen lassen.

Die noch lauwarme Füllung auf die Konfitüre streichen und mit dem zweiten Tortenboden bedecken.

Das Ganze ca. **2 Stunden** in den Kühlschrank stellen.

⑤ **Garnitur:**

Mit Puderzucker und Kakaopulver die Torte bestäuben.

