Artikel vom 25.06.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 16:34 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/erdbeer-amaretti-kuchen

Erdbeer-Amaretti-Kuchen



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für eine Springform Ø 24 cm):

Boden: 150 g Mehl,

75 g Zucker,

1 P Vanillezucker,

1 Prise Salz,

50 g gemahlene Mandeln,

1 Eigelb,

75 g Butter,

15 g Amaretti.

Belag: 800 g Erdbeeren,

500 g Quark (40 %),

400 g Schmand,

400 g Schlagsahne,

50 g Zucker,

1 P Gelatinefix,

1 TL Vanillepaste,

1 P Vanillezucker,

4 EL Gelierzucker,

75 g Amaretti,

30 g Zartbitter-Kuvertüre.

Zubereitung: Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 15 g Amaretti zerbröseln und zusammen mit Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz, Mandeln, Eigelb und Butter in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Anschließend mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Streusel darauf geben, mit den Händen gleichmäßig verteilen und festdrücken. Den Boden circa 25 Minuten auf der unteren Schiene backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Inzwischen die Erdbeeren waschen, putzen und abtropfen lassen. Den Boden aus der Form lösen, Backpapier abziehen, wieder in die Form setzen und mit dem Springformrand umschließen. Den Rand einfetten und Backpapierstreifen von innen andrücken. Quark, Schmand, Sahne und 50 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Gelatinefix, Vanillepaste, Vanillezucker und Gelierzucker unterrühren und circa 1 Minute auf höchster Stufe verrühren. Die Creme auf den Boden geben, glattstreichen und die Erdbeeren mit der Spitze nach oben auf die Creme setzen. Die Torte mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Torte aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen, das Papier entfernen. 75 g Amaretti zerbröseln. Die Amaretti-Brösel an den Rand fest andrücken. Die Kuvertüre in feine Späne hobeln und über den Erdbeeren verstreuen.