Cassis-Amaretto-Torte

Diese kleine Torte besteht aus Marzipan-Biskuitböden. Dazwischen befindet sich ein leckeres Cassis-Mousse und eine Amaretto-Creme. Zusätzlich sind auf jedem Boden zerbröselte Amarettini. Da sie nicht mit Schokolade ummantelt sind, weichen sie natürlich durch, sorgen aber für noch mehr Amarettoaroma. Diese Torte ist überhaupt nicht mächtig und man kann auch mal ein zweites Stück davon genießen.

Rezept:
Zutaten:
Marzipan-Biskuit: 16er Backform
•4 Eier Gr.M
•80g Zucker
•1 Prise Salz
•1TL Mandelextrakt
•50g Marzipan

•80g Mehl

Cassis-Mousse:
•200g schwarze Johannisbeeren (TK oder frisch)
•200g griechischer Joghurt
•20ml Cassis Likör
•40g Puderzucker
•2 Beutel Gelatinefix
•160g Sahne

Amaretto-Mascarpone-Creme:
•500g Mascarpone
•500g Sahne
•100ml Amaretto
•1TL Mandelextrakt
•120g Puderzucker
•2 Beutel Gelatinefix

Tränke:
•100ml Amaretto

Außerdem:
•Einige Amarettini

Zubereitung:
Marzipan-Biskuit:
Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer 16er Backform mit Backpapier auslegen.
Eier trennen. Marzipan fein raspeln. Eigelb mit 30g Zucker, Marzipan und Mandelextrakt schaumig schlagen. Das Eiweiß mit 50g Zucker und dem Salz zu Schnee aufschlagen. Jetzt die Eigelbmasse mit dem Eischnee vorsichtig verrühren. Mehl sieben und unter die Masse heben. Den Teig in die Form geben und in ca.25-30 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe).
In der Form komplett abkühlen lassen.

Cassis-Mousse:
Die schwarzen Johannisbeeren pürieren. Puderzucker sieben. Das Püree, Puderzucker, Joghurt und Likör mit dem Handrührgerät

verrühren. Währenddessen 1 Beutel Gelatinefix einrieseln lassen. Weiterrühren, bis die Masse etwas fester wird. Nun die Sahne kurz aufschlagen, dabei den zweiten Beutel Gelatinefix einrieseln lassen, dann auf höchster Stufe steifschlagen. Die Sahne vorsichtig unter die Cassis-Masse heben, dann das Mousse beiseite stellen.

Amaretto-Mascarpone-Creme:
Sahne halbsteif schlagen. Mascarpone, Amaretto, Mandelextrakt und gesiebten Puderzucker mit dem Handrührgerät kurz vermengen. Nun die Sahne dazugeben. Auf kleiner Stufe alles miteinander verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen und dann auf höchster Stufe weiterschlagen, bis eine feste Creme entstanden ist.

Torte schichten:
Den Marzipan-Biskuit in 4 gleichmäßig dicke Böden teilen (ca.1,5 cm).
Etwas Cassis-Mousse und Amaretto-Creme für die Deko zur Seite stellen.
Die beiden Cremes zum Schichten jeweils in einen Spritzbeutel füllen.
Den ersten Boden mit Amaretto tränken, 3-4 Amarettini zerkrümelt darauf verteilen, am Rand einen Amaretto-Creme-Ring aufspritzen und die Mitte mit dem Cassis-Mousse auffüllen. Den nächsten Boden auflegen. Beim zweiten und dritten Boden genauso wie beim Ersten verfahren. Der vierte Boden ist der Deckel und sollte auch getränkt werden.
Nun wird die Torte mit der Amaretto-Creme eingestrichen.
Um den Farbverlauf auf den Tortenrand zu bekommen, werden einige Tupfen Cassis-Mousse darauf verteilt und dann mit einem Teigspachtel glatt gezogen.
Für die Deko wird ein Spritzbeutel mit Sterntülle vorbereitet. Um zweifarbige Tuffs auf der Torte zu haben, wird ein Stück Frischhaltefolie genommen und die beiden beiseite gestellten Cremes länglich, nebeneinander darauf verteilt. Jetzt vorsichtig eine Rolle formen, diese in den Spritzbeutel legen

und die Torte damit verzieren. Mittig noch einige zerbröselte Amarettini aufbringen. Fertig!
Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!