

# Pralinenschachtel-Torte

ca. 14 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Mandel-Biskuitmasse:

3 Eier (Größe M)  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
100 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
50 g geriebene Mandeln  
50 g gehackte Mandeln

### Mandel-Obers:

4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
600 ml flüssiges Schlagobers  
50 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 EL Mandellikör (z. B. Amaretto®)

### Zum Dekorieren:

Pralinen (nach Wahl)

## 1 Mandel-Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit den Mandeln mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine befettete, bemehlte Herzform (24 cm Ø) füllen und glatt streichen.

3 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

4 Das Herz ca. 10 Min in der Form überkühlen kühlen lassen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchengitter stürzen. Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden.

**5 Mandel-Obers:**

Für das Mandel-Obers die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Schlagobers mit Zucker und Vanillin-Zucker und Mandellikör aufschlagen. Die Gelatine erwärmen und mit 3 EL des Schlagobers verrühren. Das übrige Schlagobers unterheben. Ca. 3 EL des Mandel-Obers zum Verzieren zur Seite geben.

**6** Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte geben und mit 1/3 des Mandel-Obers bestreichen. Den mittleren Teil auflegen, leicht andrücken und die Hälfte des übrigen Mandel-Obers aufstreichen. Den oberen Tortenboden auflegen, leicht andrücken und das Herz mit dem übrigen Mandel-Obers einstreichen. Die Torte ca. 1 Stunde kalt stellen.

**7** Das zur Seite gegebene Obers in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (6 mm Ø) füllen. Die Kontur des Herzens und Karos auf die Torte spritzen.

**8** Die Torte kalt stellen und vor dem Servieren die Pralinen in die Karos setzen.