

## MASCARPONE-ESPRESSO-TORTE

Für eine Springform von 26 cm Ø ergibt 12 Stücke

### BISKUIT

5 Eier, 170 gr. Zucker, 100 ml starker kalter Espresso  
100 gr. gemahlene Wal- oder Haselnüsse, 100 gr. Mehl  
2 EL Mandellikör, z.B. Amaretto

### CREME

500 gr. Mascarpone, 2 EL Puderzucker, 60 ml starker kalter  
Espresso, 150 gr. Schlagsahne  
1 Päk. Vanillezucker, 2-3 EL Mandellikör, evtl. Schokospähne

Eier trennen. Eiweisse zu steifem Schnee schlagen, dabei  
2 EL Zucker einrieseln lassen, kühl stellen. Boden der Spring-  
form mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 Grad vor-  
heizen.

Eigelbe mit übrigem Zucker und 2 EL Espresso schaumig  
schlagen. Nüsse unterrühren. Eischnee und Mehl mit dem  
Schneebeesen unterheben. Teig in die Form füllen, im Ofen  
auf der mittleren Sc. iene ca. 30 Minuten backen.

Biskuit herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen  
und über Nacht ruhen lassen.

Am nächsten Tag Biskuit waagrecht halbieren. Uebrigen Espresso  
und Likör mischen, Schnittflächen damit beträufeln

Für die Crème Mascarpone mit Espresso und Puderzucker glatt  
rühren. Sahne und Vanillezucker steif schlagen, unterheben.  
Mit Likör abschmecken



Die Hälfte der Crème auf den unteren Biskuitboden streichen  
Uebrigtes Biskuit auflegen. Torte mit übriger Crème bestreichen  
und mit Schokospähnen garnie en.