

## Quittentarte mit Butterkaramel

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen

Torte

\* Bisquitteig

- 5 Eigelb
- 5 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 1 pk Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 100 g Gustin
- 1 ts Backpulver
- etwas Amaretto-Likör

\* Füllung

- 2 1/2 Tafeln weiße Schokolade
- 4 Becher Sahne
- 3 pk Sahnesteif, evtl. mehr
- 1 tb Puderzucker
- 1 c Eierlikör
- 200 g Kokosflocken (eine Handvoll  
; zur Verzierung aufheben)

\* Quelle

- Videotext
- ARD/ZDF

\* Erfasst von

- Frank Dingler
- 02.11.1998

Die Zutaten für den Bisquitteig verrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen, unter den Teig heben.

Teig in eine Tortenform (ca. 28 cm) füllen, bei 160 °C Heißluft ca. 25 Minuten backen. Nach dem Erkalten mit Amaretto tränken. Den Boden durchschneiden, dabei das Oberteil etwas dicker lassen.

Füllung: Die Schokolade mit einem Becher Sahne bei leichter Hitze schmelzen lassen, verrühren. Die Masse erkalten lassen, die restlichen 3 Becher Sahne steif schlagen, unter die Sahne-Schokoladenmasse rühren.

Das Bisquitoberteil zerbröckeln, mit den Kokosflocken, dem Eierlikör und der Schoko-Sahnemasse mischen.

Die Füllung auf den Boden als Kuppel formen und mit den restlichen

Kokosflocken bestreuen.

Gut durchkühlen lassen!