

Zutaten:

100g Löffelbiskuit
75g Kekse
(Amaretti-Plätzchen)
75g Butter, zerlassene

Füllung:

450g Schokolade, zartbitter
600g Sahne
5cl Amaretto

Schokoröllchen als Deko



Backzeit: 240min

Temperatur: 3°C

Zubereitung:

Die Löffelbiskuits mit den Amaretti in einen Gefrierbeutel füllen und zerkleinern. Die Brösel herausnehmen, mit der flüssigen Butter vermengen, die *Dauerbackunterlage* und den *Tortenprofi* auf den *Thermo-Star Vario* legen und die Mischung auf dem Boden des *Tortenprofi* mit dem *Liftboy spitz* verteilen und gut festdrücken. Die Schokolade für die Füllung in Stücke brechen, in den *VEMMiNA-CUP* geben und dann im heißen Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen und abkühlen lassen. Die Sahne im *Schlagkessel* steif schlagen, Amaretto unterrühren und die etwas abgekühlte, aber noch flüssige Schokolade unterheben. Die Schokoladen-Sahne Masse auf dem Tortenboden verteilen und glatt streichen.

Die Torte für mind. 4 Std., am besten über Nacht, im Kühlschrank durchkühlen lassen. Herausnehmen, auf eine Platte, am besten die *blue line "Devonport"*, setzen und die Oberfläche nach Belieben mit den Schokoröllchen verzieren.