



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Spezaria-Event 29.10.2011
Bruschetta con trota affumicata

Crespelle alla Fiorentina

Minestra di cavolo rosso e castagne

Vitello tonnato

Spaghetti chitarra alla Norma

Sorbetto al basilico con Prosecco

Brasato Valpolicella
Variazione di peperoni e faiolini
Rombi di polenta

Torta della Nonna

Torta della Nonna (Schokotorte mit Amaretti)

Zutaten	Zubereitung	von 6 Portionen
---------	-------------	-----------------

Für den Teig:

100 g Löffelbiscuits

100 g Amaretti

75 g flüssige Butter

Für den Teig Löffelbiscuits und Amaretti in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz zerkrümmeln. Mit der flüssigen Butter gründlich vermengen. Den Boden der Springform einfetten, den Teig darauf verteilen und festdrücken.

Für die Füllung:

450 g Zartbitterschokolade

Fett für die Springform,
Durchmesser 24cm
Kakaopulver

600 g

5 cl Amaretto

Für die Füllung die Schoko zerhacken und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Sahne steif schlagen, den Amaretto unterrühren und die Schoko unterheben. Die Schoko-Sahne-Masse auf dem Keksboden verteilen und glatt streichen, über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

Die Torte zum Servieren mit Kakaopulver bestäuben Mit Sahnekleckse und Amaretti schön verzieren

Für die Garnitur:

12 geschlagen Sahne
Amaretti

