



Foto: Ullstein Bild; Food & Foto, Hamburg; privat

## Schottische Whiskytorte

**ZUTATEN FÜR  
CA. 16 STÜCKE:**  
250 g Löffelbiskuit,  
1/8 l schottischer  
Whisky,  
1 TL lösliches  
Kaffeepulver,  
150 g weiche  
Butter,  
150 g Puderzucker,  
1 Päckchen  
Vanillin-Zucker,  
100 g gehackte  
Mandeln,  
400 g Schlagsahne,  
2 Päckchen  
Sahnefestiger,  
2 EL Zucker,  
30 g Zartbitter-  
Kuvertüre,  
Biskuitzungen,  
Physalis und  
Karambole zum  
Verzieren, 1 kleiner  
Gefrierbeutel

Eine Springform (26 cm Ø) mit 125 g Löffelbiskuits auslegen und mit der Hälfte des Whiskys beträufeln. Kaffee in 1 Esslöffel heißem Wasser auflösen. Butter, Puderzucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Mandeln und Kaffee unterrühren. Creme auf den Löffelbiskuits verstreichen. Mit übrigen Löffelbiskuits belegen und mit Rest Whiskey beträufeln. Torte ca. 2 Stunden kalt stellen.

Sahne steif schlagen, Festiger und Zucker dabei einrieseln lassen. Torte aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte stellen. Ringsherum mit Sahne einstreichen. Kalt stellen. Kuvertüre hacken, in einem warmem Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Torte mit Kuvertüre, Biskuitzungen und Früchten verzieren.

**Zubereitungszeit ca. 40 Minuten.**  
**Wartezeit ca. 2 Stunden.** Pro Stück  
ca. 310 kcal; E 3 g, F 21 g, KH 22 g