



Cappuccino-Torte

Description

FÄ?R DEN TEIG

- 4 Eier (Gr. M)
- 160 g Zucker
- 150 g gemahlene HaselnÄ¼sse
- 50 g Weizenmehl (Type 405)
- 3 TL Backpulver
- 50 g Zartbitterschokolade â?? Raspel

FÄ?R DIE CREME

- 600 g Sahne
- 5 TL Cappuccino â?? Instant â?? Kaffeepulver
- 2 TL Puderzucker
- 3 Pck. Sahnesteif
- 2 Pck. Vanillezucker
- Etwas Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

- Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Boden einer Springform (Ä? 26cm) mit Backpapier auslegen. FÄ¼r den Teig Eier mit Zucker ca. 5 Minuten cremig schlagen, bis die Masse heller und dickflÄ¼ssig wird. HaselnÄ¼sse, Mehl und Backpulver vermischen und unter die Eiermasse heben. Schokoraspel zuletzt unterheben.
- Teig in die Springform geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 Minuten backen. Mit der StÄ¼bchenprobe prÄ¼fen, ob der Boden durchgebacken ist. Mit einem Messer den Biskuit vom Springformrand IÄ¼sen. Backformrand abnehmen, den Boden auf ein Kuchengitter stÄ¼rzen und auskÄ¼hlen lassen.
- FÄ¼r den Belag 3 EL der Sahne mit Instant-Kaffeepulver und Puderzucker mischen, bis sich das Pulver aufgelÄ¼st hat. Restliche Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Kaffee-Mix unter die geschlagene Sahne heben, bis die Creme gut vermischt ist.

default watermark

4. Biskuitboden mit einem Messer gerade schneiden, eine ca. 5 mm dicke Schicht abnehmen und den Kuchenteig in einer Schüssel zerkrümeln. Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen. Creme auf den Boden geben und glatt streichen.

5. Kuchen mit den Kuchenkrümeln bedecken und mindestens 1 Stunde oder bis zum Servieren kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Der Kuchen ergibt ca. 12 Stücke.

So hält sich deine Torte frisch

Die Cappuccino-Krümeltorte hält sich im Kühlschrank mindestens 2 Tage. Du kannst die Torte wunderbar schon am Vortag zubereiten, so zieht die Kaffee-Creme schön durch und schmeckt noch aromatischer.



Category

- 1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 24, 2021

Author

jeanny