

Cappuccino-Torte

Zutaten I Springform Ø 28 cm/ 16 Tortenstücke

Biskuitboden:

6	Eier
6 EL	heißes Wasser
200 g	Zucker
6 EL	Cappuccino-Pulver instant
1 TL	Backpulver
100 g	Speisestärke
100 g	Mehl

Füllung:

200 g	Johannisbeergelee
750 g	Sahne
100 g	Haselnusskrokant
16	Nusskugeln oder Mokkabohnen für die Dekoration

Zubereitungszeit: 60 Min. Backzeit: 50 Min.

Zubereitung:

- Für den Biskuitboden Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen.
- Eigelb, Wasser und Zucker schaumig rühren. Eischnee und Cappuccino-Pulver dazu geben und Backpulver, Speisestärke und Mehl darüber sieben. Alles mit einem großen Schneebesen vorsichtig unterheben.
- Den Boden einer Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier auslegen, den Rand nicht einfetten. Den Teig hineingeben und im Backofen bei 170°C ca. 40 bei 50 Minuten ausbacken. Den Biskuit-Boden abkühlen lassen und aus der Form nehmen.
- Den Boden quer in drei ca. 2 cm dicke Böden schneiden. Dafür mit einem langen Messer in jeweils 2 cm Höhe Kerben quer in den Rand ritzen. Mit einem Faden entlang der Kerben den Boden in drei schmalere Böden teilen.
- Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Ein Drittel der Sahne in eine Spritztülle füllen und in den Kühlschrank legen.
- Auf den ersten Boden eine Schicht Johannisbeer-Gelee verstreichen, dann eine Schicht Sahne. Den zweiten Boden darauf setzen und diesen ebenfalls mit Johannisbeer-Gelee und Sahne bestreichen. Den dritten Boden aufsetzen und alles gut festdrücken.
- Anschließend die Tortenseiten und den Tortendeckel rundherum mit Sahne bestreichen und alles glatt ziehen.

- Die Tortenränder mit Mandelkrokant verzieren.
- Mit einem Tortenteiler Tortenstücke andeuten.
- Mit der restlichen Sahne aus dem Kühlschrank die Torte mit Tupfen verzieren. Anschließend Nusskugeln oder Mokkabohnen auf die Tupfen setzen und Cappuccino-Pulver in die Mitte streuen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Tortenstück á 145 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
464 kcal	26,3 g	49,4 g	6 g	72 mg