



Cappuccino-Torte

Zutaten

Für eine Springform mit Ø 24 cm

Für den Biskuit:

6 Eier
0,25 TL Salz
140 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
125 g Weizenmehl
60 g Speisestärke
0,25 TL Backpulver
0,75 TL Zimt

Für die Füllung:

200 g rote Marmelade, z. B. Preiselbeerkonfitüre
etwas Amaretto

Für die Sahnecreme:

150 g VIVANI Cappuccino Vollmilch & Weiße
Schokolade
300 g Schlagsahne
350 g Schlagsahne – kalt
15 g Instant Espressopulver
5 TL San-apart oder 2 Pck. Sahnesteif
100 g Mandelkrokant

Für die Dekoration:

120 g geröstete und gehackte Mandeln
100 g Schlagsahne – kalt
12 Mandeln
12 VIVANI Choco Dragées Espresso

So wird's gemacht

01 Anmerkung: Die Böden und die Creme werden am Vortag vorbereitet.
Für den Biskuit den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 170 °C vorheizen.

02 Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen.

03 Die Eigelb mit dem Zucker hell und schaumig aufschlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Zimt darüber sieben und unterrühren. Dann vorsichtig den Eischnee unterheben.

04 Den Teig in die Form füllen und für 35–40 Minuten backen. Für 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend aus der Form nehmen und vollständig auskühlen lassen.

05 Nun den ausgekühlten Boden waagrecht in 3 Böden teilen.

06 Im nächsten Schritt die Schokolade für die Sahnecreme hacken. 150 g Schlagsahne erhitzen, über die Schokolade gießen und einige Minuten warten: Dann glattrühren. Die restlichen 150 g Schlagsahne hinzufügen und gut verrühren. Die Creme abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

07 Am nächsten Tag die kalte Schlagsahne (350 g) mit dem espressopulver, der kalten Schokoladensahne und dem San-apart oder Sahnesteif steif schlagen. Etwa 1/3 der Creme beiseitestellen. Unter die restliche Creme den Mandelkrokant heben.

08 Nun den ersten Tortenboden auf eine Tortenplatte setzten und mit etwas Amaretto beträufeln. Danach mit Marmelade oder Konfitüre bestreichen.

09 Jetzt etwas von der Krokantsahne darüber verteilen, den nächsten Tortenboden auflegen und alle Schritte wiederholen, bis der dritte Boden oben liegt. Dann die gesamte Torte mit der beiseite gestellten Schokoladensahne ohne Mandelkrokant einstreichen und den Rand mit gehackten Mandeln eindecken.

10 Die 100 g kalte Sahne für die Dekoration steif schlagen und mit einer gezackten Tülle 12 Rosetten am Tortenrand aufspritzen. Jeweils eine Mandel daraufsetzen. Vor die Rosetten innen 12 kleine Tupfen aufspritzen und je einen Choco Dragée aufsetzen.

11 Die Torte vor dem Servieren 45 Minuten durchkühlen lassen.