

Cappuccino - Torte

Zutaten Biskuitboden:

100 g gemahlene Haselnüsse
4 Eier
150 g Zucker
4 EL Wasser
2 TL Backpulver
100 g Mehl
1 Prise Salz

Zutaten Belag:

100 g Schokoladenstreusel
50 g Puderzucker
800 g Schlagsahne
45 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
1 Päckchen Vanillezucker
100 ml Espresso
50 ml Eierlikör

Zubereitung:

- Für den Boden Eier, Zucker, Wasser und Salz schaumig rühren.
- Nüsse, Mehl und Backpulver vermischen.
- Mischung unter den Eierschaum rühren.
- Eine Springform mit Backpapier ausgelegen.
- Teig einfüllen.
- Bei 180° C etwa 30 Minuten backen.
- Biskuitboden abkühlen lassen.
- Biskuitboden waagrecht halbieren.
- Für die Creme einen starken Espresso (100 ml) kochen.
- Schokostreusel, 30 g Gelatinepulver und Puderzucker vermischen.
- Mischung im Espresso und Eierlikör erwärmen bis die Schokolade aufgelöst ist.
- Im Kühlschrank kühlen.
- In der Zwischenzeit 500 g Sahne steif schlagen.

- Wenn die Creme anfängt zu gelieren, die Sahne unterheben.
- Die Hälfte der Creme auf den unteren Teigboden geben.
- Den zweiten Teigboden auflegen.
- Restcreme aufstreichen.
- Torte zwei Stunden lang kühl stellen.
- Restgelatine und Vanillezucker mischen.
- Die Restsahne steif schlagen.
- Dabei Gelatinezuckermischung einrieseln lassen.
- Torte und Tortenrand mit der Sahne bestreichen.
- Mit Sahnetupfern und Schokostückchen garnieren bzw. bestreuen.