

Cappuccino - Torte mit Vanillesahne

Zutaten Tortenboden:

100 g Mehl
100 g Speisestärke
150 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
4 Eier
3 EL Amaretto
1 EL Cappuccinopulver



Zutaten Belag:

1000 g Schlagsahne
50 ml Milch
50 g Zuckerrüben-Sirup
60 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
1 TL Kakaopulver
Mark von 2 Vanilleschoten
3 EL Cappuccinopulver
12 Mini-Windbeutel (tiefgekühlt)
gehackte Pistazienkerne

Zubereitung:

- Für den Boden Eier, Amaretto, Vanillezucker und den Zucker schaumig schlagen.
- Mehl, Speisestärke, Backpulver und Cappuccinopulver vermischen.
- Mischung unter den Eierschaum heben.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen.
- Bei 180° C etwa 30 Minuten backen.
- Den Tortenboden auskühlen lassen.
- Nach der Kühlzeit den Boden waagrecht halbieren.
- Um den unteren Boden einen Tortenring (Springformrand) legen.
- Für den Belag Cappuccinopulver, Kakao, Sirup, Milch und 10 g Gelatinepulver verrühren.

- Etwa 450 g Sahne mit 20 g Gelatinepulver steif schlagen.
- Steife Sahne unter die Cappuccinomischung heben.
- Creme auf den unteren Boden streichen.
- Den zweiten Boden auflegen.
- Restsahne mit Restgelatine und Vanillemark steif schlagen.
- Creme auf den oberen Boden streichen.
- Windbeutel gleichmäßig verteilt aufsetzen und leicht andrücken.
- Torte mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kühlen.
- Mit Pistazienkernen garniert servieren.