

Cappuccino-Sahne-Torte (Ø 26 cm)

etwa 16 Stück    aufwändig  bis 60 Min.



Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett

Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

80 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Füllung:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß

800 g kalte Schlagsahne

6 geh. TL Instant-Cappuccinopulver, ungesüßt (etwa 2 Portionsbeutel)

3 EL lauwarmes Wasser

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

etwa 1 EL Orangenlikör

2 EL Aprikosenkonfitüre

Außerdem:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

etwas Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

3 Den Biskuitboden aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend das mitgebackene Backpapier abziehen. Den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden.

4 Füllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Schlagsahne steif schlagen. Cappuccinopulver mit Wasser in einem kleinen Topf verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in der Cappuccino-Lösung bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen und unter die Gelatinemischung rühren. Erst etwa 4 Esslöffel der Sahne mit der Gelatinemischung verrühren, dann mit der übrigen Sahne verrühren.

5 Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, mit dem Orangenlikör beträufeln und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. 2/3 der Sahnemasse kuppelförmig daraufstreichen (Abb. 1).

6 Den oberen Boden auf die Sahnemasse legen und leicht andrücken (Abb. 2). Die Torte mit der übrigen Sahnemasse bestreichen und mit Hilfe eines Eszlöffels Vertiefungen in die Sahnepoberfläche eindrücken. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

7 Verzieren:



Abb. 1



Abb. 2

Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und in ein Papierspritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und Motive auf Backpapier spritzen. Die Motive fest werden lassen. Die Torte damit verzieren und mit Kakao bestreuen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Backen Sie den Biskuitteig zusätzlich mit 10 g Dr. Oetker Kakao. Die Füllung bereiten Sie nach Rezept zu und geben ein Drittel auf den unteren vorbereiteten Boden, den oberen Boden auflegen, darauf ein Drittel der Sahnemasse verstreichen und mit der übrigen Masse die Torte nach Belieben mit Hilfe eines Spritzbeutels verzieren. Schokolierete Kaffeebohnen auf die Torte setzen und mit Kakao bestreuen.

