

## Cappuccino-Tupfen-Torte

### Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett  
Backpapier

### All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
125 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eier (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches  
Orangenschalen-Aroma

### Belag:

1 Dose Mandarinen (Abtropfgew. 175 g)  
400 g kalte Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
20 g Instant-Cappuccinopulver, ungesüßt

### Guss:

30 g Zartbitterschokolade



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Boden mit in heißem Wasser angerührtem Cappuccino-Instant-Pulver tränken.
- Die Sahne kann auch mit 1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack ohne Kochen sowie 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker anstelle von Cappuccino-Instant-Pulver und Sahnesteif steif geschlagen werden.

**1. Vorbereiten:** Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. All-in-Teig:** Mehl mit Backin und Gustin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 25 Min.**

**3.** Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und das Gebäck erkalten lassen. Papier vorsichtig abziehen.

**4. Belag:** Boden auf eine Tortenplatte legen. Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Sahne zunächst halb steif schlagen. Sahnesteif, Vanillin-Zucker und Cappuccino-Instant-Pulver mischen, Sahne damit völlig steif schlagen und in einen Spritzbeutel **ohne** Tülle füllen. Sahne in Tupfen dicht an dicht kreisförmig auf den Boden spritzen und Mandarinen darauf verteilen.

**5. Guss:** Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, gut verrühren und mit Hilfe eines Teelöffels über die Torte sprengeln.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 16 g, Kh: 21 g, kJ: 1.011, kcal: 241