

# Cappuccino-Nusstorte

Eine sahnige Torte mit Cappuccino und Nüssen.

etwa 12 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Dr. Oetker gemahlene,  
geröstete Haselnüsse

### Außerdem:

50 g gehobelte Haselnüsse  
etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter  
350 g Mandarinen (Abtropfgew.)

### Tränke:

100 ml Orangensaft  
50 ml Amaretto (Mandellikör)

### Füllung:

800 g kalte Schlagsahne  
2 Btl. Instant-Cappuccino-Pulver (4 - 5  
Esslöffel)  
1 EL Dr. Oetker Kakao  
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 EL Zucker  
100 g Dr. Oetker geröstete, gehackte  
Haselnüsse

## Wie backe ich eine Cappuccino-Nusstorte?:

### 1 Vorbereiten:

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

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Biskuitteig zubereiten:

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 Haselnüssen 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 30 Min.**

Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und darauf erkalten lassen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Gehobelte Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und auf einem Teller erkalten lassen. Kuvertüre grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Backpapier vom Biskuitboden abziehen und zweimal waagrecht durchschneiden.
- 4 **Tränken:**  
Orangensaft mit Amaretto mischen und die 3 Böden damit tränken. Den unteren Boden mit der Kuvertüre bestreichen und kalt stellen.
- 5 **Füllung zubereiten:**  
Sahne steif schlagen. Cappuccinopulver, Kakao und Gelatine fix mischen und unter die Sahne rühren. Zucker und Vanillin-Zucker mischen und kurz unter die Sahne rühren. 3 Esslöffel der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle für die Dekoration beiseitelegen. Gehackte Haselnüsse unter die Sahne heben. Die Hälfte der Creme für das Einstreichen der Torte beiseitestellen. Von der restlichen Creme die Hälfte auf den unteren Boden geben. Den mittleren Boden auflegen und die Mandarinstücke darauf verteilen, dabei etwa 1 cm am Rand frei lassen. Die restliche Creme daraufgeben und den oberen Boden auflegen.
- 6 **Verzieren:**  
Die Torte mit der beiseitegestellten Creme einstreichen und am Rand mit den gehobelten Haselnüssen bestreuen. Mit der Creme aus dem Spritzbeutel nach Belieben dekorieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte schmeckt am besten, wenn sie am Vortag zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt wird.
- Zum Tränken kann auch die aufgefangene Mandarinenflüssigkeit aus der Dose verwendet werden.

