


Cappuccino-Nusstorte

Eine sahnige Torte mit Cappuccino und Nüssen

etwa 12 Stück

 aufwändig

 bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Backpapier

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-Cappuccinopulver, ungesüßt (4 - 5 Esslöffel)

1 geh. 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

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 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 Minuten

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



- 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:

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 Mandarinenstücke 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 können Sie auch die aufgefangene Mandarinenflüssigkeit aus der Dose verwenden.

