

Cappuccino-Sahne-Torte (Ø 28 cm)

Eine festliche Kuppel-Torte mit einer Cappuccino-Sahne

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

1 Backpapier
Fett

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Füllung:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
6 TL Instant-Cappuccino-Pulver (etwa 2 Portionsbeutel)
100 ml lauwarmes Wasser
50 g Zucker
3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
800 g kalte Schlagsahne
etwa 1 EL Orangenlikör
2 EL Aprikosenkonfitüre

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
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 mit heißem Wasser 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. 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. Cappuccino-Pulver im lauwarmen Wasser auflösen, mit Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Schlagsahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und mit der Cappuccino-Lösung verrühren. Erst etwa 4 Esslöffel der Sahne mit Hilfe eines Schneebesens mit der Cappuccino-Gelatine-Lösung verrühren, dann unter die Sahne heben.

- 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 Esslöffels Vertiefungen in die Sahnepflanze eindrücken. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.



7 Verzieren:

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 garnieren und mit Kakao bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine Mokka-Sahne-Torte verwenden Sie anstatt Cappuccino-Pulver 2 schwach gehäufte TL Instant-Kaffeepulver.