

Eiskaffee-Torte

Eine sahnige Torte mit Eiskaffee für den Sommer.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm)
oder:**

Für die Springform (Ø 28 cm):

1 Backpapier

Fett

Biskuitteig:

6 Eiweiß (Größe M)

6 Eigelb (Größe M)

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

3 EL Semmelbrösel (Paniermehl)

1 Pck. Dr. Oetker Original Backin

50 g Dr. Oetker Raspelschokolade

Zartbitter

Füllung:

800 g kalte Schlagsahne

4 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

8 TL Instant-Eiskaffeepulver (etwa 40

g)

Außerdem:

25 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Puderzucker

Wie backe ich eine Eiskaffee-Torte?:

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

Heißluft etwa 150 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Eigelb in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mandeln, Semmelbrösel, Backin und Schokoladenraspel mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Eischnee in 2-3 Portionen unterziehen und den Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Gebäck aus der Springform lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und das Gebäck mit dem Backpapier erkalten lassen. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.
- 4 **Füllung zubereiten:**
Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker fast steif schlagen. Das Instant-Eiskaffeepulver einrieseln lassen und die Sahne vollständig steif schlagen. Die Eiskaffee-Sahne auf dem Boden glatt streichen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 5 Den oberen Boden zerbröseln. Die Brösel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Mandeln ebenfalls rösten und erkalten lassen. Die gerösteten Brösel und Mandeln mit Puderzucker und Schokoladenraspeln dekorativ auf der Torte verteilen, dann erst den Tortenring oder Springformrand vorsichtig lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann an heißen Tagen auch als "Halbgefrorenes" serviert werden. Hierfür die Torte im Tortenring einfach 1 Std. in den Gefrierschrank stellen.
- Die Torte kann komplett eingefroren werden und wenn Sie dann als "Eistorte" serviert werden soll, nehmen Sie sie einfach mind. 2 Std. vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank.
- Anstatt dem Eiskaffeepulver können Sie auch Instant-Cappuccino-Pulver verwenden.
- Sie können die Torte auch in einer Springform (Ø 24 cm) backen. Die Füllung auf 500 g kalte Schlagsahne, 3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif, 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker und 5 geh. TL Instant-Eiskaffeepulver reduzieren.

