



Weihnachtliche Cappuccino-Wickeltorte

Eine sahnige Wickeltorte mit Aprikosenhälften für Kaffee-Liebhaber

etwa 12 Stück  aufwändig  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

1 Backpapier
Fett

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Kakao
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Knetteig:

150 g Weizenmehl
50 g Zucker
100 g weiche Butter oder
Margarine

Füllung:

240 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)
400 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 TL Instant-Cappuccino-Pulver
2 Pck. Dr. Oetker Finesse
Weihnachts-Aroma

Zum Bestreichen:

1 EL Aprikosenkonfitüre

Zum Verzieren:

etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
300 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig:

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem 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. Mehl mit Kakao und Backin mischen, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf ein Stück Backpapier stürzen und mit dem mitgebackenen Backpapier erkalten lassen.

3 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen. Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, Springformrand darumstellen und den Boden bei gleicher Temperatur backen.

Backzeit: etwa 15 Min.

Springformrand entfernen, Boden nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Füllung:

Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen und fein würfeln. Sahne mit Gelatine fix nach Packungsanleitung steif schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. Cappuccinopulver und Finesse kurz unterrühren.

- 5 Backpapier vorsichtig von der Biskuitplatte abziehen. Gebäck von der langen Seite aus in etwa 4,5 cm breite Streifen schneiden und mit der Cappuccinosahne bestreichen. Aprikosenwürfel auf der Creme verteilen und leicht andrücken. Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen und mit Konfitüre bestreichen. Einen Biskuitstreifen vorsichtig aufrollen, senkrecht in die Mitte des Knetteigbodens stellen. Übrige Streifen nacheinander dicht darum herumwickeln. Die Tortenoberfläche glatt streichen und die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren:

Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Masse geschmeidig rühren und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden, kleine Ovale oder Sterne auf Backpapier spritzen, diese mit feineren Schokofäden durchziehen und die Ornamente fest werden lassen.

- 7 Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. 4 Esslöffel davon abnehmen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Torte mit der übrigen Sahne einstreichen und den Rand mit Schokoladenraspeln bestreuen. Die Torte mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren und die Schokoladenornamente anlegen.