

Wilde Wachau

Eine sahnige Torte für Kaffee-Liebhaber

etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):

1 Backpapier

Fett

Biskuitteig:

50 g Zartbitterschokolade

3 Scheiben Zwieback

4 Eier (Größe M)

140 g Zucker

50 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

140 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Belag:

500 g kalte Schlagsahne

3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Btl. Instant-Cappuccino-Pulver

300 g kalte Schlagsahne

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Für den Teig die Schokolade fein reiben. Zwiebäcke in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen, mit einem Teigroller fein zerbröseln. Boden der Springform fetten und den Boden 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 1 Min. schaumig schlagen. Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Schokolade, Zwiebackbrösel und Mandeln mischen und ebenfalls kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Backpapier vorsichtig abziehen, Boden wieder umdrehen und 1/3 des Bodens waagrecht abschneiden.

- 4 **Belag:**
500 g Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Cappuccino-Pulver unterrühren. Masse kuppelartig auf den unteren Boden streichen. 300 g Sahne steif schlagen, auf die Cappuccinosahne streichen. Oberen Boden zerkrümeln. Torte damit bestreuen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

