

Sahnecremetorte mit Cappuccino

Zutaten für 16 Stück:

Für den Biskuitteig: 3 Eier, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 EL Amaretto, 75 g Mehl, 75 g Speisestärke, 3 gestr. TL Backpulver, 1 EL Cappuccinopulver

Für die Cappuccinocreme: 100 ml Milch, 2 EL Cappuccinopulver, 50 g Grafschafter Goldsaft, 1 gestr. TL Kakaopulver, 4 Blatt weiße Gelatine, 300 ml Sahne

Für die Vanillecreme: 100 ml Milch, Mark von 1 Vanilleschote, 50 g Grafschafter Karamell, 6 Blatt weiße Gelatine, 500 ml Sahne

Außerdem: weiße und dunkle, geraspelte Kuvertüre, 200 ml Sahne, 1 Päckchen Sahnesteif, Sandgebäck zum Belegen, Kakaopulver und Puderzucker zum Bestäuben, 50 g rote Belegkirschen zum Garnieren



Die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Amaretto schaumig schlagen. Das gesiebte Mehl mit der Speisestärke, dem Backpulver und dem Cappuccinopulver vermischen, auf den Eischaum geben und unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, glatt streichen und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen, herausnehmen und erkalten lassen. Den Biskuit einmal so durchschneiden, dass ein Boden etwas dünner ist. Die Oberfläche gerade schneiden. Den dickeren Biskuit auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Für die Cappuccinocreme Milch, Cappuccinopulver, Goldsaft und gesiebtes Kakaopulver erwärmen. Die gewässerte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen, leicht abkühlen, aber nicht gelieren lassen. Die steif geschlagene Sahne unterheben und die Creme kuppelförmig auf den Biskuit streichen. Den dünnen Boden darauflegen. Für die Vanillecreme die Milch mit dem Vanillemark und dem Karamellsirup erwärmen. Die gewässerte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen, leicht abkühlen, aber nicht gelieren lassen. Die steif geschlagene Sahne unterheben, die Creme auf dem Biskuit glatt streichen und im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend den Tortenring entfernen. Die Torte mit weißen und dunklen Schokoraspeln bestreuen. Die Sahne mit dem Sahnesteifer steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tupfen auf die Torte spritzen. Das Sandgebäck abwechselnd mit Kakaopulver und Puderzucker bestäuben und auf die Torte legen und mit klein geschnittenen Belegkirschen bestreuen.

Eine üppige Sahne-Torte darf natürlich nicht fehlen. Das Besondere: Biskuitteig mit Cappuccino und Vanillecreme mit Karamell

Rezept/Foto: www.food-professionals.de