

# CAPPUCCINO SAHNE TORTE



## Teig:

150 g	Zucker
150 g	gemahlene Haselnüsse
4	Eier
50 g	Raspel-Schokolade (Zartbitter)
50 g	Mehl
½ Tüte	Backpulver

## Füllung: Cappuccino Sahne Torte

500 ml	süße Sahne
2 Tüten	Sahnesteif
2 Tüten	Vanillinzucker
8 TL	Cappuccino-Pulver
2 TL.	Puderzucker zum Bestäuben

**Den Backofen vorheizen:**

**Umluft 160°**

**Ober-/Unterhitze 180°**

**Auf mittlere Schiene 30 Min. backen**

## Zubereitung:

1. Für den Boden alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer gut vermengen.
2. Den Boden einer Springform (26 cm) einfetten und mit Backpapier belegen.
3. Den Teig einfüllen und gleichmäßig verteilen.
4. Den Boden auf der mittleren Schiene des Backofens 30 Min. backen.
5. Den Springformrand nach dem Backen sofort vorsichtig lösen und entfernen.
6. Den Boden auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenrost stürzen, den Springformboden entfernen und den Boden auskühlen lassen.
7. Vom ausgekühlten Boden das Backpapier vorsichtig entfernen.
8. Den Boden drehen, die oberste Schicht abschneiden und zerkrümeln.
9. Den Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum stellen.
10. Für die Füllung die Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen.
11. Cappuccinopulver dazu geben und unterheben.
12. Die Cappuccino Sahne auf den Boden gleichmäßig verteilen.
13. Die Kuchenkrümel darüber streuen und mit Puderzucker bestäuben.

<https://backmich.lima-city.de/rezepte/torten-rezepte/cappuccino-sahne-torte.html>