

Cappuccino Kirsch Torte

Für den Biskuit:

4 Eier
4 EL Wasser
180 g Zucker
1 TL Vanillezucker
125 g Weizenmehl 405
75 g Stärkemehl
2 TL Backpulver

Füllung:

400 g Sahne steifgeschlagen mit
2 Pä. Sahnesteif
100 g gehackte Haselnüsse
30 g Cappuccino Pulver
Tassenportionen
100 g Löffelbiskuit
40 ml Amaretto
1 Glas Kirschen (350 g Abtropfgewicht)
1 Pä. roter Tortenguss
2 EL Zucker
250 ml Kirschsafft

Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluft).

Für den Biskuit die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker hell-schaumig rühren. Das mit dem Stärkemehl vermischte und gesiebte Mehl mit dem Backpulver unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Ø einfüllen und im vorgeheiztem Backofen 30 –35 Minuten backen. Den Biskuit im Anschluss aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Das Backpapier abziehen.

Für die Füllung die Sahne mit Haselnüssen und Cappuccino Pulver verrühren. Den Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Kuchenboden auf eine Tortenplatte legen. Die Kirschen abtropfen lassen. Mit dem Kirschsafft, Zucker und Tortengusspulver einen Guss nach Packungsanweisung zubereiten. Den Guss mit den Kirschen vermengen und etwas abkühlen lassen.

Die Kirschmasse auf den Kuchenboden geben und glattstreichen. Mit dem mittleren Boden bedecken. Die Hälfte der Nusscreme darauf geben und wieder glattstreichen. Mit den Löffelbiskuits belegen und mit Amaretto beträufeln. Die restliche Creme darüber verteilen und mit dem letzten Kuchenboden bedecken.

Zum Fertigstellen:

400 g Sahne mit
2 PÄ. Sahnesteif
steifgeschlagen

Kakao, Schokoboh-
nen

Die Torte rundum mit der Sahne bestreichen. Et-
was Sahne in einen Spritzbeutel mit runder Tülle
füllen, die Torte damit verzieren. Mit Schokoboh-
nen, Kakao und etwas Haselnüssen ausgarnieren.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 30-35 Minuten

