



## Sahnecremetorte mit Cappuccino

 ca. 1,5 Stunden ohne Wartezeit

 16 Stücke



### Zutaten

---

3 Eier, 125 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
3 EL Amaretto, 75 g Mehl	75 g Speisestärke
3 gestr. TL Backpulver	1 EL Cappuccinopulver
100 ml Milch	2 EL Cappuccinopulver
50 g Grafshafter Goldsaft Zuckerrübensirup	1 gestr. TL Kakaopulver
4 Blatt weiße Gelatine	300 ml Sahne
100 ml Milch	Mark von 1 Vanilleschote
50 g Grafshafter Heller Sirup	6 Blatt weiße Gelatine
500 ml Sahne	weiße und dunkle, geraspelte Kuvertüre
	1 Päckchen Sahnesteifer

200 ml Sahne	Kakaopulver und
Sandgebäck zum Belegen	Puderzucker zum
50 g rote Belegkirschen	Bestäuben
zum Garnieren	

## Zubereitung

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 gesiebt 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 Heller Sirup 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.

Pro Stück: Kcal: 345/Kjoule: 1450 Eiweiß: 4,8 g Fett: 21,38 g Kohlehydrate: 30,84 g