

Cappuccino Torte

etwa 12 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Biskuit:

200 g Zartbitterschokolade
175 g Butter
4 Eier
125 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
125 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
20 g Instant-Kaffeepulver

Füllung:

1 dl Wasser (100 ml)
1 EL Instant-Kaffeepulver
200 g Zartbitterschokolade
500 g Mascarpone
70 g Zucker
250 g Magerquark
2 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste

Dekoration:

2 Beutel Dr. Oetker Knusper Glasur
Dr. Oetker Feine Mokkabohnen

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 190 °C
Heißluft 170 °C

2 Biskuit:

Schokolade in Stücke brechen, zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Eier mit Zucker und Vanille Zucker im Wasserbad leicht erwärmen (max. 40 °C) und schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Kaffeepulver mischen und unterheben. Schokoladenbutter vorsichtig darunterziehen, Masse in die Springform füllen, glatt streichen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während 35 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: 35 Minuten

Biskuit vorsichtig ausformen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.
Biskuit einmal waagrecht durchschneiden und den Deckel abheben.

3 Füllung:

Wasser erhitzen, Kaffeepulver begeben und auflösen. Schokolade in Stücke brechen, begeben und vollständig auflösen. Rühren, bis eine glatte Masse entsteht, auf den Biskuitboden geben und gleichmässig verteilen. Biskuitdeckel wieder auflegen. Mascarpone mit Zucker glatt rühren, Quark und Vanille Paste begeben, gut mischen und auf dem Kuchen und am Rand verteilen. Eine Stunde kühl stellen.

4 Dekoration:

Glasur nach Packungsanleitung schmelzen, über die Torte giessen und gleichmässig verteilen. Noch bevor die Glasur fest wird, mit Mokkabohnen dekorieren.