

Cappuccino-Kranz mit Nussbiskuit

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

75
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für den Nussbiskuit

6 Eier
200 g Zucker
100 g Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse
100 g Speisestärke
1 Teelöffel Backpulver
3 Esslöffel Backkakao+ Kakao zum Bestäuben
100 g Sahne
12 Giotto (oder andere Nusspralinen)
50 g Mandelblättchen
Butter für die Form
Mehl für die Form

Für die Cappuccino-Sahne

600 ml Sahne
30 g Zucker
30 g Instant-Cappuccino-Pulver

Besonderes Zubehör

Frankfurter-Kranz-Form

Wenn ich zu einem Kaffeeklatsch eingeladen bin und dann als einzige Teetrinkerin da sitze, freu ich mich über ein gutes Stück Torte mit Kaffeegeschmack. Dann gehör ich

wenigstens ein bisschen mehr zu meinen eingefleischten Kaffeefreunden dazu. Dieser Cappuccino-Kranz hat den Vorteil, dass du deine Frankfurter-Kranz-Form mal wieder entstauben kannst. Mit dem gefleckten Schoko-Nuss-Biskuit entpuppt sich die Torte als wahres Überraschungspaket.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Form einfetten und einmehlen.

- 2 -

Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl, Haselnüsse, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Teig auf zwei Schüsseln verteilen. Unter eine Portion Backkakao mischen. Teige abwechselnd in dünnen Schichten in die Form geben. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen.

- 3 -

Für die Füllung Sahne mit Zucker und Cappuccinopulver verrühren. Zu einer festen Masse aufschlagen.

- 4 -

Gebackenen Teig in drei Ringe schneiden. Die untersten Ringe mit Cappuccinosahne bestreichen und aufeinandersetzen. Mit kleinstem Ring abschließen und gesamten Kuchen mit Cappuccinosahne einkleiden.

- 5 -

Für die Dekoration Mandelblättchen goldbraun rösten. Backkakao über den Kranz sieben. Sahne steif schlagen und in Tupfen auf der Torte verteilen. Jeweils ein Giotto auf einen Tupfer setzen. Mandelblättchen am unteren Rand der Torte verteilen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Cappuccino-Kranz mit Nussbiskuit