Cappuccino-Kuppeltorte

Die Cappuccino-Kuppeltorte ist ein traumhaftes, cremiges Dessert. Die lockere Kuppelform macht diesen Nachtisch außerdem zu einem echten Hingucker auf jeder Kaffeetafel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,0 h



Zutaten

für den Kuchenboden

4 Stk.	Eier
100 g	Feinkristallzucker
150 g	Nüsse (gemahlen)
50 g	Schokolade (geraspelt o. klein gehackt)
50 g	Mehl
2 TL	Backpulver

für den Belag

400 ml	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif
1 TL	Staubzucker
200 g	Mascarpone
100 g	Speisetopfen
2 Packungen	Vanillezucker
5 EL	Instant Cappuccino-Pulver
100 g	Marmelade (z.B. Ribisel-, Himbeeren-, Kirschmarmelade)
2 Stk.	Bananen
1 Spritzer	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die **cremige Cappuccino-Kuppeltorte** die Eier und Zucker einige Minuten schaumig aufschlagen. Gemahlene Nüsse, gehackte Schokolade und das mit Backpulver vermischte Mehl vorsichtig unterheben. Den Teig in eine Springform (22–24 cm) füllen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten backen. Den Kuchenboden vollständig auskühlen lassen.

2. Das obere Drittel des Kuchens abschneiden und in feine Krümel zerteilen.

3. Den Kuchenboden dünn mit Marmelade bestreichen. Die Bananen schälen, halbieren und mit Zitronensaft beträufeln. Die Bananenhälften auf dem Tortenboden verteilen. Schlagobers mit Sahnesteif und Staubzucker steif schlagen. Mascarpone, Speisetopfen, Vanillezucker und Cappuccinopulver cremig verrühren. Das steife Obers vorsichtig unterheben.

4. Die Cappuccino-Creme kuppelförmig auf den Boden streichen. Die vorbereiteten Kuchenkrümel darüber verteilen und leicht andrücken. Die Cappuccino-Kuppeltorte mindestens 4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp

Die Cappuccino-Kuppeltorte gut gekühlt servieren. Wer keine Bananen mag, alternativ Kirschen für den Belag verwenden.