Cappuccino-Torte mit beeriger Überaschung

Ein Rezept mit hohem Suchtpotenzial! Die Cappuccino-Torte mit beeriger Überraschung besteht aus einem feinen Haselnussbiskuit, köstlicher Creme und frischen Heidelbeeren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

3 Stk.	Eier
90 g	Staubzucker
3 EL	Wasser
1 Prise	Salz
120 g	Haselnüsse
50 g	Speisestärke
260 ml	Schlagobers
	Cappucinocreme (nach Belieben)
3 EL	Cappuccino Pulver
40 g	Zucker
220 g	Heidelbeeren

Zubereitung

1. Für die Cappuccino-Torte mit beeriger Überraschung zu Beginn das Backrohr mit Ober-/Unterhitze bei 180 Grad anheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

2. Die Eier in eine Schüssel schlagen. Das warme Wasser, eine Prise Salz und den Staubzucker zufügen und alle Zutaten schaumig verrühren. Gemahlene Haselnüsse und Speisestärke behutsam unterheben. Den Teig auf dem Backblech verstreichen, auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Unterdessen die Heidelbeeren vorsichtig in stehendem Wasser waschen, abtropfen lassen und trockentupfen. Das kalte Schlagobers in eine Schüssel gießen und mit dem Zucker

aufschlagen. Cappuccinopulver unterrühren. Aus dem abgekühlten Biskuit mit einem Tortenring (18 Zentimeter Durchmesser) drei runde Böden ausstechen.

4. Den Tortenring um den ersten Boden legen, einen Teil der Cappuccinocreme aufstreichen und darüber einige Heidelbeeren verteilen. Den zweiten Boden bündig aufsetzen und vorsichtig andrücken. Wieder Creme aufstreichen, Heidelbeeren verteilen und den letzten Boden aufsetzen. Die übrige Creme verstreichen und die letzten Heidelbeeren verteilen. Noch mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, bevor die Torte serviert wird.

Tipp

Die Cappuccino-Torte mit beeriger Überraschung kann man zusätzlich mit Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren verzieren, das sieht zusammen mit den blauen Heidelbeeren sehr schön aus.