

Cappuccino-Torte

Zutaten:

Für den Biskuitteig

- 200 g Zartbitter-Schokolade
- 175 g Butter
- 4 Eier
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 125 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 25 g Instant-Cappuccino-Pulver

Für die Füllung

- 10 g Instant-Cappuccino-Pulver
- 150 ml heißes Wasser
- 200 g Zartbitter-Schokolade

Zubereitungszeit: 40 min

Back-/Kochzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Anzahl Portionen: Rundform



Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Biskuitboden die Schokolade mit der Butter schmelzen.

Die Eier mind. 2 Minuten schaumig schlagen. Dann den Zucker und die Prise Salz zufügen und weitere 3 Minuten schlagen.

Mehl mit Backpulver und Instant-Pulver mischen, dann zur Ei-Zucker-Masse geben und kurz auf niedriger Stufe verrühren.

Die geschmolzene Schokolade vorsichtig unterheben.

Den Teig in die vorbereitete Springform mit 26 cm geben und ca. 30 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen den Boden 1 x waagrecht durchschneiden.

2. Für die Füllung die Schokolade im Wasser mit dem Instant-Pulver schmelzen. Dann die Masse auf dem unteren Boden verteilen und den zweiten Boden darauflegen.

Cappuccino-Torte

Zutaten:

Für das Topping

- 500 g Mascarpone
- 70 g Zucker
- 250 g Magerquark

Für den Guss

- 200 g Schlagsahne
- 200 g Zartbitter-Kuvertüre



Zubereitung

3. Für das Topping die Mascarpone mit dem Zucker aufschlagen, Quark zufügen und auf dem zweiten Boden verteilen.

Die Torte kühl stellen.

4. Für den Guss die Sahne erwärmen und die Kuvertüre darin schmelzen. Dann auf die Torte aufbringen.