Artikel vom 18.07.2023 · Ausgedruckt am 28.11.2026, 09:28 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/eiskaffee-sahne-torte

Eiskaffee-Sahne-Torte



Foto: Elke Honné

Zutaten:
Boden:
6 Eier,
120 g Zucker,
150 g gemahlene Mandeln,
3 EL Paniermehl,
1 P Backpulver,
50 g geraspelte Zartbitterschokolade.
Creme:
800 g Sahne,
4 P Sahnesteif,
1 P Vanillezucker,
2 Beutel oder 8 gehäufte EL Eiskaffee-Instantpulver.

Zubereitung:
Eine Springform Ø 26 mit Backpapier bespannen. Die Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, Eigelb mit Zucker 4 Minuten cremig schlagen. Mandeln, Paniermehl und Backpulver mischen und unterheben. Eischnee und Schokoraspeln vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form füllen und 35 bis 40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 175 °C

Ober-/Unterhitze backen. Boden gut auskühlen lassen, dann einen circa 1 cm dünnen Deckel davon abschneiden und zerbröseln. Einen Tortenring um den Boden spannen. Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif, Vanillezucker und zuletzt das Eiskaffeepulver einrieseln lassen. 3 EL von der Kaffeesahne abnehmen und in einen Spritzbeutel mit Zackentülle füllen. Die übrige Sahnemasse auf den Boden geben und glatt streichen. Mit dem Spritzbeutel je nach Stückgröße 12 oder 16 Sahnetuffs auf die Torte spritzen. Die Teigbrösel auf der Tortenmitte verteilen. Die Torte mindestens zwei Stunden kalt stellen, dann den Tortenring entfernen.

Elke Honné