

Eiskaffee-Torte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 Eier, 150 gr Zucker, 150 gr gemahlene Mandeln, 30 gr Paniermehl, 1 Päckchen Backpulver, 50 gr Schoko-Streusel, 600 gr Schlagsahne, 3 Päckchen Sahnefestiger, 2 Päckchen Vanillinzucker, 80 gr Eiskaffee instant, 1 Esslöffel Mandelblätter, 1 Esslöffel Schokostreusel, 1 Esslöffel Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

Springform fetten.

Eier trennen.

Mandeln ohne Fett goldbraun rösten.

Die Zubereitung:

Eigelb und Zucker cremig schlagen, Mandeln, Paniermehl und Backpulver mischen und unterheben.

Eiweiß steif schlagen, Schokostreusel unterheben und mit der Eigelbcreme vermengen. In die Backform geben, bei 175°C 35-40 Min. backen. Bei Umluft reichen 150°C.

Boden auskühlen lassen, dann einen 1 cm dünnen Deckel abschneiden und zerbröseln. Tortenring um den Boden stellen.

Sahne mit Sahnefestiger und Vanillinzucker steif schlagen, zuletzt das Eiskaffeepulver einrieseln lassen.

Sahne auf den Boden streichen, mit den Teigbröseln bestreuen, dann ca. 2 Stunden kalt stellen.

Anschließend die Torte mit den gerösteten Mandeln, Schokostreusel und Puderzucker verzieren.

Tipp: Die Torte lässt sich sehr gut einfrieren.

Statt Eiskaffee kann man auch Cappuccino-Pulver nehmen.

Für heiße Tage, Torte kurz anfrieren oder nach dem Kälteschlaf nur halb auftauen.