



DER BESTE KUCHEN DER LIGA

Eiskaffee-Torte

Zutaten

6 mittelgroße Eier
150g Zucker
150 g gemahlene Mandeln
30g Paniermehl
1 Packung Backpulver
50g Schokostreusel
750g Schlagsahne

3 Packungen Sahnesteif
2 Packungen Vanillinzucker
80g Eiskaffeepulver (instant)
1 EL Mandelblättchen
1 EL Puderzucker
1 EL Schokostreusel

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 1 Stunde
Ruhezeit ca. 3 Stunden
Gesamtzeit ca. 4 Stunden

Eine Springform (26cm) fetten.

Die Eier trennen. Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät, (Schneebeesen) cremig schlagen. Die Mandeln, das Paniermehl und das Backpulver mischen und unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiß steif schlagen und mit 50g Schokostreuseln unterheben.

Den Teig in die Springform streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C) 35-40 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Von dem Tortenboden einen etwa 1cm dünnen Deckel abschneiden und zerbröseln. Einen Tortenring (oder Springformrand) um den Tortenboden schließen.

Die Sahne steif schlagen und dabei Sahnefestiger, Vanillin-Zucker und zum Schluss das Eiskaffee-Pulver einrieseln lassen. Die Eiskaffee-Sahne auf den Tortenboden streichen. Die Torte mit den Teigbröseln bestreuen und ca. 2 Stunden kaltstellen.

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und wieder auskühlen lassen. Die Torte mit Mandelblättchen, 1 Esslöffel Schokostreuseln und Puderzucker verzieren.

Tipps: Statt Eiskaffeepulver kann auch gesüßtes Cappuccinopulver (Instant) verwendet werden. Für den optimalen Geschmack empfehlen wir ein gutes Fußballspiel am Schetters Busch!