Rezept

# Cappuccino-Torte

Ein Rezept von Cappuccino-Torte, am 24.05.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **4 Blatt** | weiße Gelatine |
| **1** | Schokoladenbiskuitboden (Fertigprodukt) |
| **200 g** | Sahne |
| **2 Päckchen** | Vanillemousse (Fertigprodukt, z. B. von Dr. Oetker) |
| **100 ml** | frisch gekochter Espresso |
| **400 ml** | Milch |
| **2 EL** | Kaffeelikör (nach Belieben) |
| | Kakaopulver zum Bestäuben |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26-28 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

## Zubereitung

1. Gelatine einweichen, in 3 EL heißem Espresso auflösen. Übrigen Espresso abkühlen lassen. Biskuit auf den Boden der Form legen. Mit Espresso beträufeln. Milch, Sahne, nach Belieben den Likör und Cremepulver mit dem Handrührgerät auf niedriger Stufe 1 Min. rühren, danach auf höchster Stufe 5 Min. cremig rühren. Aufgelöste Gelatine unterrühren. Creme auf den Biskuit streichen. Mindestens 1 Std. kalt stellen. Mit Kakaopulver bestäuben.