

Rezept

Cappuccinotorte

Ein Rezept von Cappuccinotorte, am 11.05.2026

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml kalter Kaffee
300 g Mehl	2 EL Kakaopulver
1 Päckchen Backpulver	Fett und Semmelbrösel für die Form
1 1/2 Päckchen Sahnepuddingpulver	675 ml Milch
5 EL Cappuccinopulver, gesüßt	400 g Sahne
2 Päckchen Sahnesteif	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen, die Form einfetten und mit Bröseln bestreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Kaffee dazugeben. Mehl mit Kakao- und Backpulver rasch unterrühren. In die Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 160°) 45-50 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Boden mit einem Löffel aushöhlen, dabei einen Rand von 1 cm stehen lassen. Die Kuchenmasse grob zerbröseln. Tortenring um den Boden stellen. Das Puddingpulver mit 100 ml Milch anrühren. Restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen, angerührtes Puddingpulver und Cappuccinopulver einrühren und aufkochen lassen. Den Pudding in den ausgehöhlten Boden füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.
3. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, zwei Drittel der Kuchenbrösel unterheben und auf dem Pudding verteilen. Mit übrigen Bröseln bestreuen.