

Rezept

Frappé-Torte

Ein Rezept von Frappé-Torte, am 03.06.2025

Zutaten

4 Eier	100 g Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse	1 EL Mehl
1 TL Backpulver	100 g Raspelschokolade
600 g Sahne	3 Päckchen Sahnesteif
3 Päckchen Vanillezucker	1 Päckchen Frappé-Pulver (Nescafé)
6 EL Cognac oder Kaffeelikör (ersatzweise Kaffee)	3 EL Kakaopulver (Instant)
2 EL Schokostreusel	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Zucker und Eigelbe schaumig rühren. Haselnüsse, Mehl, Backpulver und Schokolade unterrühren. Den Eischnee unterheben. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 35 Min. backen. Gut auskühlen lassen. Einmal quer durchschneiden.
2. 400 g Sahne mit 2 Päckchen Sahnesteif, 2 Päckchen Vanillezucker und dem Frappé-Pulver steif schlagen. Die restliche Sahne mit je 1 Päckchen Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen.
3. Den unteren Boden mit einem Tortenring umschließen. Mit Cognac oder Likör beträufeln und die Hälfte der Frappésahne darauf verstreichen. Den zweiten Boden auflegen, leicht andrücken und zunächst die Vanillesahne, dann die zweite Hälfte der Frappésahne darauf verteilen. Die Torte mit Kakaopulver bestäuben. Den Tortenrand mit Schokostreuseln garnieren.