

Rezept

# Kaffee-Sambuca-Torte

Ein Rezept von Kaffee-Sambuca-Torte, am 14.04.2026

## Zutaten

<b>300 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>50 g</b> Butter
<b>150 g</b> Zartbitterschokolade (70 % Kakaogehalt)	<b>3 EL</b> Instant-Kaffeepulver
<b>4</b> Eier (Größe M)	Salz
<b>180 g</b> Zucker	<b>200 g</b> gemahlene Mandeln
<b>40 g</b> Mehl	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>400 g</b> Sahne	<b>4 EL</b> Sambuca (ital. Anislikör)
<b>2 Päckchen</b> Sahnesteif	<b>2 EL</b> Pinienkerne
<b>1 TL</b> Instant-Kaffeepulver zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 24 cm Ø (14 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für den Teig die Kartoffeln waschen und mit der Schale in wenig Wasser 20-25 Min. garen. Abkühlen lassen, dann pellen und fein reiben. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter mit der Schokolade und dem Kaffeepulver in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit Zucker und 4 EL warmem Wasser mit den Quirlen des Handrührgeräts hell-schaumig schlagen. Kartoffeln mit der Schokoladenmasse unter die Eigelbmasse rühren. Eischnee auf die Eigelbcreme geben. Mandeln, Mehl und Backpulver darübergeben und alles sorgfältig unterziehen.
2. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 40-45 Min. backen. Fertigen Boden herausnehmen, 5 Min. abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen. Das Backpapier abziehen und den Boden einmal quer durchschneiden.
3. Für die Füllung die Sahne mit Sambuca und Sahnesteif steif schlagen. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit drei Vierteln der Sambuca-Sahne bestreichen. Den zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Sahne bestreichen. Für die Garnitur die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen. Die Torte mindestens 4 Std. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Tortenoberfläche mit den Pinienkernen bestreuen und mit durchgeseibtem Kaffeepulver bestäuben. Die Torte am besten mit einem elektrischen Messer in schmale Stücke schneiden.