

## Rezept

# Kaffeecremetorte

Ein Rezept von Kaffeecremetorte, am 27.03.2025

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>250 g</b> Zucker
<b>200 ml</b> Öl	<b>200 ml</b> Milch
<b>300 g</b> Mehl	<b>1 Pck.</b> Backpulver
<b>1 Pck.</b> Sahnepuddingpulver	<b>300 ml</b> kalter Kaffee
<b>200 ml</b> Milch	<b>250 g</b> weiche Butter
<b>100 g</b> Puderzucker	<b>6 EL</b> Orangenmarmelade
<b>3 EL</b> Cappuccinopulver	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2–3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Milch unter Rühren zugeben. Mehl und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40–45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Den Pudding mit Kaffee und Milch nach Packungsanweisung zubereiten, abkühlen lassen.
4. Die Butter mit Puderzucker cremig schlagen und den Pudding löffelweise unterrühren.
5. Den Kuchen zweimal quer teilen, den Boden mit Marmelade bestreichen. Den zweiten Boden auflegen, ein Drittel der Creme darauf streichen, den Deckel auflegen und die Torte rundum mit der restlichen Creme bestreichen. Mit einem Löffel kleine Mulden in die Oberfläche drücken und kühl stellen. Vor dem Servieren mit Cappuccinopulver besieben.