Das Bayrische Kochstudio

Mein Lieblingsrezept

Eiskaffee-Torte

26er Form
Ofen 180°C Umluft vorheizen

Des braucht's für den Boden:

☺ 140 g Zucker
☺ 150 g gem. Haselnüsse
☺ 6 Eier
☺ 1 P. Vanillezucker
☺ 1 P. Backpulver
☺ 1 P. Nescafé Instantkaffee (8 g)
☺ 50 g backfeste Schokonaps

…und des für die Füllung:

☺ 750 ml. Schlagsahne
☺ 4 P. Sahnesteif
☺ 2 P. Vanillezucker
☺ 10 TL Nescafé Frappé

... a Deko braucht's a no:

☺ 30 g weiße Raspelschoko oder Vollmilchtröpfchen

Das Bayrische Kochstudio

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

☺ Eier mit beiden Zuckern 3 Minuten schaumig mixen
☺ Nüsse mit Backpulver und Naps mischen
☺ Mit einem Teigschaber vorsichtig unter die Eiermasse heben
☺ In die mit Backpapier ausgelegte Form streichen
☺ 30 Minuten backen (Zahnstocherprobe)
☺ Komplett in der Form auskühlen lassen; wenn über Nacht, dann mit Folie abdecken

☺ Sahne, Van-Zucker und Frappé mixen
☺ Währenddessen Sahnesteif dazu

☺ Kuchenboden auf eine Kuchenplatte setzen, oberes Drittel quer durchschneiden, abheben und in eine Schüssel geben
☺ Tortenring um den Boden fügen
☺ Sahnecreme verteilen und glattstreichen
☺ Mindestens zwei Stunden kaltstellen

☺ Oberes Drittel des Bodens in kleine Stücke zupfen und auf der Creme verteilen
☺ Schoko-Deko verteilen
☺ Tortenring abnehmen

Die Torte schmeckt am besten ganz kalt, ist nichts für die Bikinifigur, aber diese Sünde lohnt sich durch den zarten Kaffeegeschmack allemal.