

Eiskaffee-Sahne Torte



Zutaten:

6	Eier
150g	Zucker
150g	gemahlene Mandeln
3 EL	Paniermehl
1 Pckg.	Backpulver
50g + 1 EL	Schokostreusel
750g	Sahne
3 Pckg.	Sahnesteif
2 Pckg.	Vanillezucker
2 Beutel	(à 40g) Eiskaffee-Pulver (Instant)
1 EL	Mandelblättchen
1 EL (ca.)	Puderzucker

Zubereitung:

Eine Springform, 26 cm Durchmesser, fetten. Eigelb und Zucker mit dem Mixer cremig schlagen. Mandeln, Paniermehl und Backpulver mischen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und mit 50g Schokostreusel unterheben. In die Springform streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd 175 Grad) 35-40 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen. Vom Tortenboden einen ca. 1 cm dünnen Deckel abschneiden und zerbröseln. Den Springformrand oder einen Tortenring um den Tortenboden schließen. Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger, Vanillezucker und zum Schluss Eiskaffee-Pulver einrieseln lassen. Mokka-Sahne auf den Tortenboden streichen. Mit den Teigbröseln bestreuen. Torte ca. 2 Stunden kaltstellen. (Am besten im Kühlschrank)
Mandeln ohne Fett rösten, auskühlen lassen. Torte mit Mandeln, 1 Esslöffel Schokostreuseln und Puderzucker verzieren.

P.S. Statt Eiskaffee-Pulver können Sie auch Cappuccino-Pulver nehmen!