



CAFFÉ LATTE TORTE (OHNE BRANDTEIGKRAPFERL)

QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN TORTENBODEN

2 Ei(er)
50 g Staubzucker
Prise(n) Salz
1 Pkg. [Päckchen] Vanillezucker
5 g Zitronenschale
30 ml Pflanzenöl
60 g Mehl
2 EL Kakaopulver

FÜR DIE CREME

750 g QimiQ Classic, ungekühlt
1 EL Löskaffeepulver
230 ml Caffè Latte Espresso
110 g Zucker
100 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUM GARNIEREN

20 Stück Schokokaffeebohnen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Tortenboden Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale gut schaumig schlagen. Pflanzenöl langsam einrühren. Mehl-Kakao-Mischung vorsichtig unterrühren.
3. Masse in eine befettete und bemehlte Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.
4. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Löskaffeepulver, Caffè Latte Espresso und Zucker dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
5. Tortenboden in einen Tortenring geben und die Creme darauf verteilen. Torte über Nacht kühlen, mit Schokokaffeebohnen dekorieren.