

# Kaffeetorte Venezia

etwa 16 Stück



gelingt leicht

— bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Nuss-Biskuitmasse:

4 Eier (Größe M)  
80 g Zucker  
2 KL Instant-Kaffeepulver  
100 g glattes Mehl  
2 KL Dr. Oetker Backpulver  
2 KL Kakaopulver (süß)  
100 g geriebene Nüsse nach Wahl

### Zum Beträufeln:

$\frac{1}{8}$  l Milch  
1 EL Rum  
1 KL Instant-Kaffeepulver

### Kaffee-Amarettini-Belag:

$\frac{1}{2}$  l flüssiges Schlagobers  
100 g gesiebter Staubzucker  
6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
6 EL Weinbrand  
2 EL Instant-Kaffeepulver  
10 zerbröselte Amarettini (ital. Mandelgebäck)

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

$\frac{1}{8}$  l flüssiges Schlagobers  
 $\frac{1}{2}$  Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
zerbröselte Amarettini (ital. Mandelgebäck)

## 1 Nuss-Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker und Löskaffee mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen, darübersieben und mit den Nüssen unterheben.

## 2 Die Masse in eine am Boden befettete Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

## 3 Zum Beträufeln:

Das noch warme Biskuit mit einem Spieß mehrmals einstechen. Milch mit Rum und Löskaffee verrühren, das Biskuit damit beträufeln und erkalten lassen.

**4 Kaffee-Amarettini-Belag:**

Für den Belag Schlagobers mit Staubzucker aufschlagen. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, mit Weinbrand und Löskaffee erwärmen und unter das Schlagobers rühren. Die Amarettinibrösel unterheben und den Belag auf dem Biskuitboden verteilen. Die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

**5 Zum Bestreichen und Bestreuen:**

Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und den Tortenrand damit bestreichen. Die Torte mit Amarettinibröseln bestreuen und bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte geeist servieren.