

Cappuccino-Kuppeltorte

Tortenfans aufgepasst! Die himmlische Cappuccino-Kuppeltorte überzeugt durch das delikate Kaffee-Aroma und der schmackhaften Kombination aus zartem Nuss-Schoko-Rührteig und fruchtigen Kirschen! Ein Genuss auf ganzer Linie und ein toller Hingucker zugleich ☐



glutenfrei

Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Rührkuchen:

120g Zucker

1 P. Vanillezucker

4 Eier

150g gemahlene Nüsse oder Mandeln

60g Schokoraspel

60g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis
ODER 40g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#)
gibt's Infos zu Mehlmischungen.

2 TL Backpulver

Für den Belag:

1 Glas Kirschen (Abtropfgewicht 360g)

400g Sahne

2 P. Sahnesteif

2 P. Vanillezucker

1 EL Puderzucker

50g Cappuccinopulver (Zutatenliste beachten!)

1. Für den Rührkuchen Zucker und Eier etwa 8 Minuten sehr schaumig schlagen. Alle restlichen Zutaten für den Rührkuchen mischen und unter die Schaummasse ziehen.
2. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 Minuten backen.
3. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und vollständig in der Form auskühlen lassen. Anschließend aus der Form nehmen und das Backpapier abziehen. Den Kuchenboden auf eine Tortenplatte legen und den Kuchen mit einem Esslöffel aushöhlen, etwa ein Drittel von oben. Dabei einen Rand stehen lassen. Die Kuchenstücke fein zerbröseln und beiseitestellen.
4. Die Kirschen gut abtropfen lassen und auf dem Kuchenboden verteilen.
5. Für den Belag Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, dann Puderzucker und das Cappuccinopulver unterheben. Die Cappuccino-Sahne kuppelartig auf die Torte streichen und mit den Kuchenkrümeln bedecken. Die Torte bis zum Verzehr im Kühlschrank ruhen lassen.

Tipp: Gerne kann die Torte am Vortag zubereitet werden.

