

Cappuccino-Torte

Zutaten für 1 Torte (ca. 24 cm Ø):

15 Scheiben Feldbacher Zwieback
200 g Mokka bzw. Kaffeeschokolade
75 g weiche Butter
12 Blatt Gelatine
2 cl Kaffeelikör
900 g Joghurt
2 Beutel Cappuccinopulver
100 g Zucker
200 g Schlagobers

Zubereitung:

Zwieback mit der Küchenmaschine grob reiben oder in einen großen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerbröseln. 100 g Schokolade zerkleinern, im warmen Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Butter cremig rühren und unter Zwiebackbrösel und Schokolade rühren. Springform mit Folie auslegen und die Zwiebackmasse gleichmäßig darin verteilen. Masse gut andrücken.

Gelatine im kalten Wasser einweichen. Joghurt mit Cappuccinopulver und Zucker verrühren. Obers steif schlagen. Gelatine ausdrücken, mit Kaffeelikör erwärmen bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Etwas Joghurtmischung darin verrühren und unter die übrige Joghurtmischung geben. Schlagobers unterheben. Auf dem Zwiebackboden gleichmäßig verteilen und 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Restliche Schokolade mit einem Sparschäler zu Spänen abteilen. Torte aus der Form lösen. Folie entfernen. Cappuccino-Torte mit Schokolade-Spänen dekorieren.