



Heinz E. & Renate Zethmeyer

Backen macht Spaß -  
Backen mit **HERZ**

## Cappuccino – Krümel - Torte

Zutaten für den Boden:

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 50 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 150 g gemahlene Nüsse oder Mandeln
- 50 g geraspelte Schokolade

Zutaten für den Belag:

- ½ l Sahne
- 8 - 10 TL Cappuccino (Kakao)
- 2 TL Puderzucker
- 2 Pck. Sahnesteif
- 2 Pck. Vanillinzucker
- Puderzucker zum bestäuben



Zubereitung für den Boden:

Die Zutaten alle verrühren. Bei ca. 180 ° ca. 30 Minuten backen.

Von dem gebackenen Boden die oberste Schicht abschneiden und zerkrümeln. Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen und den Cappuccino unterheben.

Den Belag auf den Boden geben, die Krümel darüber streuen, mit Puderzucker bestäuben.

Viel Erfolg ----- Guten Appetit!

*Rezept entdeckt von Ilse Rimmel (26. November 2006)*