

Benötigte Zutaten

Für den Kuchen

2	Espressi
140 g	Premium Teebutter (geschmolzen)
120 g	Premium Alpenmilch
125 g	Zucker
4	Eier (Größe L)
180 g	Mehl
1 Pkg.	Backpulver
60 g	geriebene Nüsse

Für die Creme

1	doppelter Espresso
175 g	Premium Schlagobers
250 g	Premium Topfen
250 g	Premium Frischkäse Natur
1 EL	Nussmus
2 EL	Schokocreme
	Früchte nach Wahl

Luftiger Cappuccino Kuchen

So luftig, so köstlich: Der Cappuccino Kuchen hält, was er verspricht: Herrlicher Kaffeegeschmack trifft beste Milchprodukte, verpackt als feinen Kuchen mit frischen Früchten serviert.

Anleitung

Für den Kuchen

1. Zwei Espressi zubereiten, auskühlen lassen.

2. Die Butter schmelzen, mit Milch und Zucker verrühren, dann die Eier und die Espressi einrühren.

3. Mehl, Backpulver und geriebene Nüsse unterheben und den Teig in eine Kuchenform mit 24 Zentimetern Durchmesser füllen.

4. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für 40 Minuten backen {Nadelprobe machen!} und vollständig auskühlen lassen.

Für die Creme

5. Einen doppelten Espresso zubereiten und auskühlen lassen.

6. Schlagobers aufschlagen.

7. Topfen und Frischkäse glattrühren.

8. Den ausgekühlten Espresso mit Nussmus und Schokocreme verrühren.

9. Die Topfencreme und die Espressocreme vermengen und unter den Schlagobers heben.

10. Die Masse auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen und mit Früchten garniert servieren.

Für den Iced Coffee

11. Je eine halbe Kugel Pistazien- und Schokoladeneis in eine Tasse geben und mit einem doppelten Espresso toppen. Sofort servieren!

Für den Iced Coffee

1	doppelter Espresso
1/2 Kugel	Pistazieneis
1/2 Kugel	Schokoeis



Ein Rezept von
cookingcatrin.at