

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Besoffener Kapuziner

Koch: Andreas Dinböck

Zutaten

(1 Torte, Ø 24 cm)

Für die Kapuziner-Torte

- 5 Eier
- 180 g Kristallzucker
- 160 g gesiebtetes Weizenmehl
- 85 g geröstete, gemahlene Haselnüsse
- Vanillezucker nach Geschmack
- 1 TL Zimt
- Salz
- 250 ml Sahne
- Tortenform (Ø 24 cm)
- 1 Dressiersack mit Sterntülle

Für die Tränke:

- 120 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 200 ml Fruchtsaft (Apfel- oder Orangensaft)
- 150 ml Rum
- 400 ml Weißwein (alternativ: Most)

Für die Garnitur

- frische Früchte (z.B. Beeren, Kirschen, Ribisel, Physalis)

Zubereitung

- 1.** Für den besoffenen Kapuziner zuerst die Eier in der Küchenmaschine schaumig schlagen und währenddessen den Kristallzucker, den Vanillezucker und eine kleine Prise Salz untermengen.
 - 2.** Anschließend das gesiebte Weizenmehl sowie die gerösteten, gemahlene Haselnüsse und etwas Zimt langsam mit einem Kochlöffel unter die Masse rühren und diese danach in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform geben und bei 190° C Ober/Unterhitze etwa 45 Minuten im Rohr backen.
 - 3.** In der Zwischenzeit für die Tränke das Wasser mit dem Kristallzucker in einem Topf kurz aufkochen lassen und mit dem Fruchtsaft, dem Weißwein und dem Rum vermischen. Danach das Gemisch abkühlen lassen.
 - 4.** Den Tortenboden aus dem Rohr nehmen, abkühlen lassen und im Anschluss mit der Tränke gleichmäßig begießen, bis der Tortenboden keine Flüssigkeit mehr aufnimmt.
- Tipp:** Den Tortenboden in einen tiefen Teller legen, damit die Flüssigkeit, die darüber gegossen wird, nicht auf die Arbeitsfläche läuft.
- 5.** Zum Schluss die Sahne cremig schlagen und diese mit einem Dressiersack auf die besoffene Kapuziner-Torte aufdressieren. Die Torte mit frischen Früchten garnieren, servieren und genießen!