

# VERPOORTEN-Cappuccino-Adventstorte

## Zutaten

(für ca. 16 Stücke)

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
75 g Walnuskerne  
75 g getrocknete Feigen  
175 g Butter/Margarine  
125 g + 75 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Pck. Vanillinzucker  
6 Eier (Gr. M)  
200 g Mehl  
1/2 Pck. Backpulver  
400 g Dessert-Schokolade "Edelbitter"  
1 TL Cappuccino-Pulver  
600 g Schlagsahne  
2-3 Spekulatius-Kekse  
evtl. frische Feigen und Walnuskerne zum Verzieren



## Zubereitung

1. Nüsse und Feigen grob hacken. Fett, 125 g Zucker, Salz und 1 Päckchen Vanillinzucker schaumig rühren, drei Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Nüsse und Feigen unterheben. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte 26er Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2) 30-40 Min. backen.

Gut auskühlen lassen.

2. Einen Tortenring um den Boden legen. Schokolade grob hacken. Im heißen Wasserbad schmelzen. Drei Eier, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und Cappuccino-Pulver im heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Schokolade tröpfchenweise unterrühren. Sahne unter Zugabe von VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör steif schlagen und portionsweise unterheben. Die Mousse auf dem Boden glatt streichen. Ca. 5 Std. kalt stellen.

3. Spekulatius grob zerbröseln. Torte aus dem Tortenring lösen. Mit Spekulatius bestreuen und evtl. mit in Schokolade getauchten Feigenscheiben und Walnüssen verzieren.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN-Cappuccino-Adventstorte](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de