

# Cappucino Torte



## Zutaten für den Boden:

**4 Eier**  
**250 g Zucker**  
**200 g Butter**  
**300 g Mehl**  
**1 Pack Backpulver**  
**2 Esslöffel Kakaopulver**  
**200 ml kalter Kaffee**

## Zutaten für den Belag:

**1,5 Pack Sahnepudding Pulver**  
**675 ml Milch**  
**5 Esslöffel Cappucino Pulver gesüßt**  
**400 ml Sahne**  
**3 Pack Sahnesteif**

## Backzeit ca 50 min bei 175C Grad

Die Zutaten für den Boden zu einem luftigen Teig verrühren. Man beginnt mit dem Zucker und den Eiern und arbeitet dann sich dann bis zum Kaffee durch. Den Teig füllt man in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform. Nach dem Erkalten höhlt man den Kuchen aus und lässt nur einen 1 cm dicken Rand und Boden stehen. Den Rest des Kuchens zerbröseln man.

Die Milch, Puddingpulver und das Cappucino Pulver zu einem Pudding nach Anleitung kochen und in den ausgehöhlten Tortenboden füllen und erkalten lassen. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen bis sie fest ist. Die Sahne mit 2/3 der Kuchenbröseln verrühren und auf dem Boden mit Puddingfüllung verteilen.

Die restlichen Brösel darüber streuen und im Kühlschrank kalt stellen.