

Kaffeetorte

Ich habe dieses Rezept auf eine 20cm Tortengröße ausgerichtet. Sie schmeckt super lecker gekühlt am besten!

Für den Boden:

4 Eier
200g Zucker
1 P. Vanillezucker oder 1TL Vanilleextrakt
200ml Öl
200ml starken Kaffee (er sollte kalt sein)
250g Mehl
1 Eßl. Stärke
1 Eßl. Kakao
100g Haselnüsse
1 P. Backpulver



Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben.

Für die Füllung:

500g Mascarpone
150g Zucker
2 Eßl. heißes Wasser
1x Jakobs Espresso-Pulver (Einzelpäckchen instant)
2cl Kaffeelikör
1 P. Sofortgelatine (für 250ml Flüssigkeit)
400g Sahne
100g Haselnusschokolade

Zum Tränken:

100ml Kaffee
100ml Kondensmilch
2cl Kaffeelikör

Deko:

Mokkabohnen

Zubereitung des Bodens:

Eier, Zucker und Vanillezucker weißcremig aufschlagen. Das Volumen sollte deutlich mehr geworden sein. Das Öl und den Kaffee unter rühren dazugeben. Nun das Mehl mit dem Backpulver, der Stärke und dem Kakao mischen, sieben und unterheben. Zum Schluss werden noch die Haselnüsse untergehoben.

Ich habe den Teig nun in **zwei** vorbereitete Backrahmen mit einem Durchmesser von 20cm Durchmesser eingefüllt (jeweils die Hälfte des Teiges) und diesen im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober- und Unterhitze für 30 Minuten gebacken. Macht aber unbedingt die Stäbchenprobe!!!

Die Böden sollten nach dem Backen vollständig auskühlen. Danach werden die Böden jeweils 1-2 Mal durchgeschnitten. Je nach gewünschter Bodenstärke.

Zum Tränken:

Mischt Euch einfach alle Zutaten zusammen und verwendet diese Flüssigkeit zum Tränken Eurer Böden.

Zubereitung der Füllung:

Das Jakobs-Instant Espressopulver mit 2 Eßl. heißem Wasser auflösen und kurz abkühlen lassen. Die Mascarpone mit dem Zucker kurz verrühren, die Sahne dazugeben und alles steif schlagen. (Bitte nicht überschlagen sonst wird die Masse grieselig). Die Haselnusschokolade schmelzen und abkühlen lassen. Nun wird der abgekühlte Espresso, die abgekühlte Schokolade und der Kaffeelikör untergerührt. Anschließend die Sofortgelatine eingerühren.

Zusammensetzen der Torte:

Nehmt Euch zu allererst ca. 1/3 zum Einstreichen und dekorieren der Torte ab. Von diesem Drittel nehmt Ihr ca. 2 Eßl. die Deko ab und füllt diese in einen Spritzbeutel mit gewünschter Tülle.

Nun legt Ihr den ersten Boden auf eine Tortenplatte, tränkt ihn mit der vorbereiteten Tränke und gebt ca. 2-3 Eßl. Creme darauf und verstreicht diese gleichmäßig (je nach Anzahl Eurer Böden müsst Ihr schauen, dass Ihr gleichmäßig viel Creme für jeden Boden habt). So stapelt Ihr nun Eure Böden nach Oben. Zum Schluss wird die Torte noch mit der zurückgestellten Creme eingestrichen und mit Cremetupfen verziert. Ich habe die Torte dann noch mit Kakaopulver und Mokkabohnen dekoriert. Sie war wirklich sehr lecker!!

Gutes Gelingen!!!!