

Feine Kaffee-Rahm-Torte

10 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

3 Eier (Grösse M)
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Mehl
20 g Kakaopulver
1 gestr. TL Dr. Oetker Backpulver

Kaffee-Schlagrahm:

5 dl Schlagrahm flüssig
2 TL Instant-Kaffeepulver
2 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
40 g Zucker

Zum Tränken:

50 ml Wasser heiss
1 TL Instant-Kaffeepulver

Zum Dekorieren:

200 ml Schlagrahm flüssig
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
1 TL Zucker
½ TL Kakaopulver
Dr. Oetker Feine Mokkaohnen

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (22 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Biskuitmasse:

Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Kakao und Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

3 Die Masse in die vorbereitete Springform (22 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben.

Backzeit: 27 Minuten

4 Die erkaltete Torte 2-mal durchschneiden.

5 Kaffee-Schlagrahm:

Schlagrahm mit Espressopulver und Gelatine express halb steif schlagen. Zucker dazugeben und steif schlagen. 1/3 der Crème auf den untersten Tortenboden streichen. Den mittleren Tortenboden darauflegen und leicht andrücken.

6 Zum Tränken:

Wasser mit Espressopulver verrühren und den mittleren Tortenboden damit tränken. 1/3 der Crème darauf streichen, den oberen Tortenboden auflegen, leicht andrücken und tränken. Die Torte mit der übrigen Crème einstreichen und ca. 2 Std. kalt stellen.

7 Zum Dekorieren:

Schlagrahm mit Rahmhalter und Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und Tufts aufspritzen. Die Torte mit Kakaopulver bestreuen und mit Mokkabohnen dekorieren und kalt stellen.