

Kleine Latte-Macchiato-Torte

etwa 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 22 cm):

Biskuitteig:

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 100 g Mehl
- 20 g Kakaopulver
- 1 TL Dr. Oetker Backpulver

zum Tränken:

- 50 ml Wasser, heiss
- 2 TL Instant-Kaffeepulver

Füllung:

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

Garnitur:

- 2 dl Rahm, kalt
- 1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
- 1 TL Zucker
- 1 EL Kakaopulver
- 1 Pck. Dr. Oetker Feine Mokkabohnen

1 Vorbereiten:

Den Boden einer Springform (Ø 22 cm) mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren während 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig gleichmässig in der Form verteilen und ca. 25-30 Minuten im unteren Ofendrittel backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 25 - 30 Minuten

Das ausgekühlte Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden.

3 zum Tränken:

Heisses Wasser mit dem Kaffeepulver verrühren.

4 Füllung:

Rahm mit Kaffeepulver und Gelatine express fast steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und steif schlagen. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, tränken und 1/3 der Crème darauf verstreichen. Mittleren Boden auflegen, leicht andrücken, tränken und 1/3 Crème darauf verstreichen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken, tränken und mit der übrigen Crème die Oberfläche und den Rand der Torte einstreichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5 Garnitur:

Rahm mit Rahmhalter und Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen. Die Oberfläche der Torte damit verzieren, mit Kakaopulver bestreuen und mit Mokkabohnen verzieren. Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte kann gut vorbereitet und im Tiefkühler aufbewahrt werden!