

Mocca-Kirschen-Torte

etwa 12 Stücke



aufwändig

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Biskuit:**

4 Eier
3 EL Wasser, heiss
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Weissmehl
2 TL Dr. Oetker Backpulver
25 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

Füllung:

350 g Sauerkirschen (Weichseln)
1 Beutel Dr. Oetker Tortengelée klar
2 EL Zucker

Crème:

5 dl Milch
2 TL Instant-Kaffeepulver
1 Pck. Dr. Oetker Crème Pâtisserie
250 g Butter, weich

Dekoration:

Kakaopulver
Dr. Oetker Feine Mokkabohnen
Dr. Oetker Schoko Zebra Röllchen
Dr. Oetker Kerzen mit Halter

1 Vorbereiten:

Eine Springform (Ø 26 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und mit Mehl bestäuben. 2 Spritzbeutel mit unterschiedlichen Sterntüllen (z.B. Ø 12 mm und Ø 8 mm) bereitlegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Biskuit:

Eier mit Wasser mit einem Mixer auf höchster Stufe 2 Minuten schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren einstreuen und weitere 2 Minuten schlagen. Mehl, Backpulver und Epifin mischen und kurz mit einem Gummispatel unterheben. Die Masse in der Springform glatt streichen, in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während ca. 30 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 30 Minuten

Ca. 10 Minuten abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Das Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden.

3 Füllung:

Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Tortengelée-Pulver mit Zucker mischen, nach und nach mit 2 dl des Kirschensafts glatrühren und unter Rühren zum Kochen bringen, die Kirschen unterheben und abkühlen lassen.

4 Crème:

Kaffeepulver in der Milch auflösen. Crème Patisserie beigegeben und nach Packungsanleitung aufschlagen. Die Butter schaumig schlagen. Die Mocca-Crème unterrühren. Den unteren Boden des Biskuits auf eine Tortenplatte legen und mit der Kirschfüllung bestreichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Etwa 3 EL der Crème am Rand verteilen und vorsichtig glatt streichen. Den zweiten Boden auflegen, 8 EL Crème zur Seite stellen, den Rest auf dem Boden verstreichen. Den letzten Boden auflegen. Die Torte dünn mit der Crème einstreichen und mind. 2 Stunden kalt stellen.

5 Dekorieren:

Restliche Crème in die Spritzbeutel füllen und verschiedengrosse Tufts auf die Torte spritzen. Die Tufts mit Kakao bestreuen. Torte mit Mokkabohnen, Zebra-Röllchen und Kerzen verzieren.