

Mocca-Päckli

etwa 15 Stücke



aufwändig

● bis zu 90 Min.



Zutaten:

Backrahmen:

Teig:

4 Eigelb
2 EL Wasser, heiss
150 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Stk. Eiweiss
100 g Mehl
100 g Dr. Oetker Epifin
(Weizenstärke)
2 TL Dr. Oetker Backpulver

Füllung:

2 ½ dl Milch
5 EL Instant-Kaffeepulver
1 Beutel Dr. Oetker Crème Fix Vanille
200 g Butter, weich
50 g Puderzucker

Garnitur:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant weiss
1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant bunt

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backrahmen (ca. 17,5 × 28 cm).

Backofen vorheizen:

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

2 Teig:

Für den Teig Eigelb und Wasser in einer Schüssel mit dem Mixer auf höchster Stufe schaumig schlagen. Zwei Drittel des Zuckers und Vanillin-Zucker nach und nach dazugeben. So lange weiterrühren, bis eine dicke, helle Crème entsteht. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, den restlichen Zucker unter ständigem Weiterschlagen (auf höchster Stufe) nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Epifin und Backpulver vermischen und darübersieben. Alles vorsichtig unter die Masse ziehen.

In den vorbereiteten Backrahmen füllen, glatt streichen und ca. 25 Minuten im unteren Teil des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 25 Minuten

Herausnehmen, von der Form lösen und erkalten lassen. Das ausgekühlte Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden.

3 Füllung:

Für die Füllung etwas Milch mit dem Kaffeepulver mischen, kurz erhitzen und der übrigen Milch beifügen. Crème Fix-Pulver dazugeben und mit dem Mixer während 1 Minute rühren. In einer separaten Schüssel Butter mit Puderzucker schaumig rühren. Moccacrème nach und nach dazugeben und geschmeidig rühren. 1/3 der Crème für den Rand zur Seite stellen. Den ersten Tortenboden mit Crème bestreichen. Den Vorgang wiederholen und die oberste Biskuitschicht darauflegen. Dann in Würfel von ca. 5 cm schneiden und jeden Würfel rundherum mit Crème bestreichen.

4 Garnitur:

Für die Garnitur den weissen Fondant auf einer Plastikfolie auswallen (ca. 2–3 mm dick) und die Würfel damit überziehen. Den bunten Fondant auswallen und in Streifen von ca. 1 cm Breite schneiden. Je 2 Streifen mit etwas Wasser auf den Würfeln befestigen. Für die Maschen weitere Fondant-Streifen auf ca. 8 cm Länge kürzen. Jeweils beide Enden vorsichtig in die Mitte klappen. Mit einem kurzen Querstreifen die Mitte fixieren und die Maschen mit etwas Wasser auf den Päckchen anbringen.

Bis zum Servieren kühl, aber, wenn möglich, nicht im Kühlschrank aufbewahren.