Bombay Kaffee-Kuchen

Für dieses Rezept lohnt es sich, die Diät kurz zu unterbrechen... cremiger Bombay-Kaffee-Kuchen mit viel feiner Butter.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

180 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
200 g	Butter (weich)
200 g	Zucker
4 Stk.	Eier
4 EL	Milch (nach Bedarf)
1 TL	Vanilleextrakt

Für die Creme

250 g	Butter (weich)
250 g	Staubzucker
1 EL	Milch
1 EL	Kaffeepulver

Für den Kaffeesirup

0.5 l	Wasser
200 g	Zucker

150 g	Löskaffee

Zubereitung

1. Für den **Bombay-Kaffee-Kuchen** zu Beginn das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen, Backpapier für eine Springform zurechtschneiden, Boden und Rand damit auskleiden. Anschließend das Mehl mit Backpulver und Salz zwei- bis dreimal sieben, sodass es sehr fein ist.

2. Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Ein Viertel der Mehlmischung und ein Ei unterrühren. Erst wenn sich alle Zutaten verbunden haben, das nächste Viertel der Mehlmischung und das zweite Ei unterrühren.

3. Auf diese Weise fortfahren, bis alle Zutaten verarbeitet sind und ein gleichmäßiger Teig entstanden ist. Sollte dieser zu dickflüssig sein, etwas Milch unterrühren. Zuletzt die Vanilleextrakt unterheben. Den fertigen Teig in die Form füllen und glattstreichen. Auf mittlerer Schiene rund 45 Minuten backen (Stäbchentest). Herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Als nächstes den Kaffesirup zubereiten dazu, Wasser, Zucker und den löslichen Kaffee zusammen in einen Topf geben und Aufkochen lassen. Danach das ganze zehn Minuten kochen lassen, vom Herd nehmen etwas abkühlen lassen. Anschließend den Kaffesirup durch ein Tuch passieren, und vollständig abkühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit die Buttercreme zubereiten: Die weiche Butter schaumig rühren, dabei langsam den Staubzucker einrieseln lassen. Anschließend nicht mehr mit dem Rührgerät arbeiten, sondern einen Holzspatel verwenden. Milch und Kaffeepulver unterheben.

6. Den abgekühlten Kuchen vorsichtig aus der Form stürzen und zweimal quer halbieren, sodass drei Böden entstehen. Diese gegebenenfalls mit dem Messer begradigen. Den ersten Boden auf eine Servierplatte setzen und einen Tortenring umlegen. Den Boden mit Kaffeesirup tränken, einen Teil der Creme verstreichen.

7. Den zweiten Boden bündig aufsetzen und den Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten verarbeitet sind, aber einen Teil der Creme für den Rand und die Dekoration aufheben. Mit einer letzten Schicht Creme abschließen. Mit der restlichen Creme den Rand der Torte einstreichen und die Oberseite verzieren, nach Belieben mit einem Spritzbeutel auftragen. Mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Den Bombay-Kaffee-Kuchen kann man wie auf dem Bild mit Erdbeersirup und Cocktailkirschen verzieren. Auch gehackte Nüsse, geschlagenes Schlagobers oder Kakaopulver sehen sehr schön aus.
Der Kaffesirup hält sich in einer Flasche abgefüllt für zwei Monate im Kühlschrank.