Kaffee-Torte

Die cremige Kaffee-Torte ist ein vorzügliches Torten-Rezept. Der Nachtisch mit Biskuitböden und leckerer Kaffeecreme wird deinen Lieben schmecken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 27 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,2 h



Zutaten

Biskuitmasse

3 Stk.	Eier
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Mehl glatt
20 g	Backkakao
1 TL	Backpulver

Kaffeecreme

500 ml	Schlagobers
2 TL	Instant Espresso
2 Packungen	Gelatine-Fix (z.b. von Dr.Oetker)
40 g	Zucker

zum Tränken

50 ml	Wasser (heiß)
1 TL	Instant Espresso

zum Dekorieren

200 ml	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif
1 TL	Zucker
0.5 TL	Backkakao
	Mokkabohnen

Zubereitung

1. Für die **Kaffee-Torte** eine 22 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Das Mehl mit Backkakao und Backpulver vermengen, darüber sieben, unterheben und verrühren. Jetzt die Biskuit-Masse in die Springform geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen zirka 25-27 Minuten backen. Vom Backofen nehmen, abkühlen lassen und 2-mal durchschneiden.

3. Für die Kaffeecreme das Schlagobers mit Instant-Espresso und Gelatine fix, halb steif schlagen. Den Zucker zugeben und steif schlagen.

4. Zirka 1/3 auf den unteren Tortenboden streichen. Den zweiten Tortenboden darauflegen und leicht andrücken. Das heiße Wasser mit Instant-Espressopulver verrühren und den mittleren Boden damit tränken.

5. Wieder zirka 1/3 der Kaffeecreme darauf verstreichen. Den letzten Tortenboden darüber legen, tränken und die Torte mit der restlichen Creme einstreichen.

6. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

7. Für die Dekoration das Schlagobers mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Tuffs auf die Kaffee-Torte spritzen. Mit Kakao bestreuen und nach Belieben mit Mokkabohnen dekorieren. Im Kühlschrank bis zum Servieren kalt stellen.

Unsere Empfehlung
Springform 22 cm
auslaufsicher

hier bestellen



Tipp