

Mokka-Sahne-Torte

Eine leckere Mokka-Sahne-Torte ist nicht nur am Sonntag ein absoluter Knaller. Das Rezept ist zwar ein wenig aufwendig, aber besticht durch absolut leckeren Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

| |
|--|
| 700 ml Schlagobers |
| 1.5 EL Vanillezucker |
| 5 g Espressopulver |
| Nach Belieben Kaffeebohnen (zum Verzieren) |

Für den Biskuitteig

| |
|---|
| 100 g Mehl |
| 100 g Kartoffelstärke |
| 1 TL Backpulver |
| 1 TL Puddingpulver |
| 125 g Zucker |
| 1 Packung Vanillezucker |
| 5 Stk. Eier |
| 1 Prise Salz |
| 1 EL Butter (zum Ausfetten) |

Zubereitung

1. Für die Mokka-Sahne-Torte zuerst einen Biskuitteig herstellen und den Ofen auf 170°C vorheizen. Um den Teig zuzubereiten, zuerst die Eier trennen. Dann zum Eiweiß Salz und Vanillezucker geben und auf höchster Stufe mit einem Rührstab zu einem steifen Schnee schlagen.

2. Nach und nach den Zucker vorsichtig einrieseln lassen. Ebenfalls nach und nach das Eigelb zugeben, dabei die Geschwindigkeit herunterschalten. Ganz zum Schluss noch Mehl, Stärke, Back- und Puddingpulver dazugeben und alles gut verrühren. Am besten die festen Zutaten in einer Schüssel extra mischen und dann durch ein Sieb unter die Eiermasse ziehen.
3. Eine runde Springform mit Butter ausfetten, dabei darauf achten, dass die Ränder nicht gefettet werden, damit der Biskuitteig aufgehen kann und nicht an den Seiten "herunter rutscht". Den Teig dann in die Springform geben und im Ofen auf mittlerer Schiene circa 25 – 30 Minuten backen. Nach dieser Zeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und der quer in 3 gleichgroße Teile schneiden.
4. Um die Füllung herzustellen, nun Schlagobers mit Vanillezucker und Espressopulver steif schlagen.
5. Den ersten Biskuitboden nun mit einem Teil der Sahne bestreichen, den nächsten Boden aufsetzen, wieder bestreichen und zum Schluss den dritten Teil des Biskuits aufsetzen.
6. Dann den Rest der Füllung rund um die Torte streichen. Sie sollte von allen Seiten gut mit der Mokka-Sahne umhüllt sein. Besonders toll sieht es aus, wenn man auf dem Deckel kunstvoll die Mokka-Sahne mit einem Spritzbeutel aufspritzt. Als Deko zum Schluss die Schokokaffeebohnen darauf verteilen und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

Tipp

Die tolle Mokka-Sahne-Torte kann wunderbar am Tag davor zubereitet werden und dann am nächsten Tag genießen. Sie hält sich im Kühlschrank auch 2 – 4 Tage.