

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Mokka-Buttercremetorte

Rezeptzutaten

Für die Trüffelcreme:

2 EL Kakao

75 g Mehl

200 g Mokka-Schokolade

Für die Füllung:

50 ml Orangenlikör

100 ml Sahne

300 g weiße Schokolade

50 g Butter

Für die Creme:

125 ml Sahne

1 Prise Salz

75 g Stärke

50 g Zucker

Mark einer Vanilleschote

125 ml stark gebrühter Kaffee

160 g weiche Butter

1 Eigelb

Für den Biskuitteig:

1 Prise Salz

20 g Speisestärke

175 g Zucker

4 EL gemahlene Haselnüsse

6 Eier

Für die Glasur:

100 g Zartbitterkuvertüre

Für die Form:

gefettete Springform Ø 24 cm

Arbeitsschritte zum Rezept:

Für die Mokka-Buttercreme 100 ml Sahne, Kaffee, Vanillemark und Salz aufkochen. Restliche Sahne, Zucker, Stärke und Eigelb verrühren. Unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit gießen. Pudding in eine Schüssel füllen und kaltstellen. Für die Trüffelüllung die Sahne aufkochen. Schokolade fein hacken, untermengen und warten, bis sich alles zu einer gleichmäßigen Masse verbunden hat. Butter unterrühren. Wenn die Masse kalt ist, Likör dazugeben und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Für die Biskuitböden Eier sehr schaumig schlagen. Zucker und Salz zugeben und

unterrühren. Mehl, Stärke, Haselnüsse und Kakaopulver vermengen, portionsweise zu der Teigmasse sieben und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Den Teig in die Springform füllen und 20-25 Minuten bei 180 °C backen. Teig auskühlen lassen und in drei dünne Böden schneiden. Schokolade und Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Kuvertüre in einen tiefen Teller füllen. Die Ränder der Tortenböden durch die flüssige Schokolade ziehen. Die Böden auf Backpapier ablegen und trocknen lassen. Die restliche Kuvertüre auf eine mit Backpapier ausgelegte glatte Fläche streichen, antrocknen lassen und kalt stellen. Die ausgekühlte Schokoladenschicht unregelmäßig in Stücke brechen. Für die Fertigstellung der Mokka-Buttercreme die weiche Butter sehr schaumig schlagen. Den Mokka-Pudding löffelweise unterrühren. Solangeiterrühren, bis die Creme sehr feinporig und locker ist. Den ersten Tortenboden mit Trüffelcreme bestreichen. Dabei 1-2 EL der Creme beiseite stellen. Den zweiten Boden auflegen, andrücken und mit der Mokka-Buttercreme bestreichen. Den dritten Boden auflegen. Die Decke der Torte dünn mit der restlichen Trüffelcreme bestreichen und mit den Schokoladenstücken dekorieren. Tipp: Statt dem selbstgemachten Schokoladenbiskuit können auch gekaufte Wiener Tortenböden verwendet werden.