



MOKKA-TORTE / GLOBILÄUM / TAG DES KAFFEES



Zum Tag des Kaffees gibt es von mir das Rezept für eine leckere Mokka-Torte. Der Teig besteht aus einem saftigen Rührteig mit Haselnüssen, Buttermilch und Schokoladenstreuseln. Der Espresso im Teig unterstützt dabei den Schokoladengeschmack noch einmal. Getränkt mit einem herben Kaffeesirup und gefüllt mit Zartbittercreme ist diese Torte perfekt für jeden Kaffeeliebhaber. Der Drip, die Espressobohnen und die gefriergetrockneten Früchte verleihen der Torte eine edle Optik!



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: **rund**

Durchmesser: **20 cm**

TEIG

Die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz, heißen Espresso und Vanilleextrakt 5-10 Minuten weißcremig schlagen. In der Zwischenzeit die Haselnüsse fein reiben. Den Kefir und das Öl bei niedriger Stufe in die Eiermasse unterrühren. Das Mehl mit dem Kakao und Backpulver mischen und gemeinsam mit den Haselnüssen und den Schokostreuseln vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Den Teig in zwei vorbereitete Backringe mit 20 cm Durchmesser einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U Hitze für etwa 40 Minuten backen. Anschließend im Ring vollständig abkühlen lassen und lösen.

KAFFEESIRUP

Den Espresso mit dem Zucker in einem Topf verrühren und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen.

CREME

Etwa 100 g Sahne aufkochen lassen und vom Herd herunterziehen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und einrühren, bis sie komplett geschmolzen ist. Die Schokosahne in eine große Rührschüssel füllen, die restliche Sahne dazugießen und im Kühlschrank auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Den Frischkäse mit Puderzucker und Vanilleextrakt verrühren und langsam die Schokoladensahne dazugießen. Mit Sanapart steifschlagen und kühl stellen.

TORTE FÜLLEN:

Die Tortenböden jeweils 1 Mal durchschneiden. Den ersten Boden auf einen Tortenretter setzen. Alle Böden mit dem Sirup tränken. Einen sauberen Tortenring um den Boden setzen und etwa 4 EL Creme darüber verstreichen. Den zweiten Boden aufsetzen, ebenfalls mit Creme bestreichen und so die gesamte Torte füllen. Etwa 2 Std. kühlen.

Den Tortenring entfernen und die Torte mit etwas Creme an der Oberfläche und den Seiten glattstreichen. Die Torte für etwa 30 Minuten einfrieren oder für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

DRIP

TEIG:

- ☐ **6 Eier**
- ☐ **300 g Zucker**
- ☐ **1 Pr. Salz**
- ☐ **1 TL Vanilleextrakt**
- ☐ **90 g Espresso**
- ☐ **150 g Kefir**
- ☐ **300 g Öl**
- ☐ **200 g Haselnüsse**
- ☐ **400 g Mehl**
- ☐ **100 g Schokoladenstreusel**
- ☐ **50 g Kakao**
- ☐ **3 TL Backpulver**

KAFFEESIRUP:

- ☐ **90 g Espresso**
- ☐ **60 g Zucker**

CREME & BELAG:

- ☐ **200 g Zartbitterschokolade**
- ☐ **600 g Sahne**
- ☐ **500 g Frischkäse**
- ☐ **100 g Puderzucker**
- ☐ **1 TL Vanilleextrakt**
- ☐ **11 TL San-apart**

DRIP:

- ☐ **100 g Sahne**
- ☐ **200 g Zartbitterkuvertüre**
- ☐



MOKKA-TORTE / GLOBILÄUM / TAG DES KAFFEES

Die Sahne mit dem Kokosöl aufkochen lassen und vom Herd herunterziehen. Die kleingehackte Schokolade dazugeben und verrühren. Mit einem Löffel auf der Torte verteilen und am Rand heruntertropfen lassen. Die restliche Schokoladencreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und 12 Tupfen auf die Torte spritzen. Mit den gefriergetrockneten Früchten und Mokkabohnen dekorieren und servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen, Eure Sally <3

1 EL Kokosöl

DEKO:



50 g Mokkabohnen



12 g Früchte
(gefriergetrocknet)



Die Torte hält im Kühlschrank 2-3 Tage.