



Mokkakranz

Biskuit-Kranz für eine 24cm-Kranzform wird mit Mokka-Sahne zur ringförmigen Sahne-Torte

Zutaten:

2 Eier
2-3 Eßlöffel warmes Wasser
100g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
75g Weizenmehl
50g Speisestärke
1 gestrichener Teelöffel Backpulver
Butter oder Margarine
500ml Sahne
50g Zucker
2 Päckchen Sahnesteif
2 gestrichene Teelöffel Nescafe-Pulver (oder anderen Kaffee-Extrakt)
100g Schokolade
Schokoladenplättchen
Kandierte Kirschen

Zubereitung

Eigelb mit Wasser, 2/3 des Zuckers, Wasser und Vanillezucker cremig schlagen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und zusammen mit dem Eischnee vorsichtig unter die Eigelb-Creme ziehen.

Den Teig in eine gefettete Kranzform geben, glattstreichen und sofort im vorgeheizten Backofen bei 175 bis 200 Grad für etwa 30 Minuten backen.

Für die Füllung die Sahne kurz aufschlagen. Zucker, Sahnesteif und Kaffeepulver mischen und in die Sahne einstreuen. Sahne steif schlagen.

Biskuit zweimal durchschneiden, mit Mokkasahne füllen und außen bestreichen. Etwas Sahne überlassen. Schokolade raspeln und den Kranz damit bestreuen. Restliche Mokkasahne zum Verzieren in einen Spritzbeutel geben. Sahnetupfen mit Kirschen und Schokoplättchen garnieren.