



Espresso-Schoko-Torte

Cremiger Schokoladenkuchen mit einem Schuss Espresso. Rezept für eine 26cm-Springform ergibt 16 Stücke. Das Rezept erfordert lange Kühlzeiten!

Zutaten:

je 200g Vollmilch- und Zartbitter-Schokolade
750g Schlagsahne
3 Teelöffel Espresso-Pulver
150g Butter oder Margarine
100g Zucker
4 Eier (mittelgroß)
200g Mehl
40g Kakaopulver
2 Teelöffel Backpulver
100 ml Milch
30g Puderzucker
70 g Marzipan-Rohmasse
Puderzucker zum Bestäuben
12-16 Mokkabohnen
Kakaopulver zum Bestäuben
Backpapier

Zubereitung

Für die Füllung Schokolade grob hacken. Sahne in einem Topf erhitzen, dabei nicht kochen. Schokolade zufügen und unter ständigem Rühren schmelzen. Dann in eine Rührschüssel füllen, Espresso-Pulver einrühren und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Fett und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Fett-Zucker-Ei-Mischung rühren.

Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Backofen 30-35 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Die Schoko-Espresso-Sahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu einer festen Creme aufschlagen. Tortenboden waagrecht halbieren. Die Hälfte der Creme auf den unteren Tortenboden streichen, den oberen Tortenboden auflegen. Torte mit der restlichen Creme rundherum einstreichen. Mindestens eine Stunde kalt stellen.

Puderzucker sieben und mit dem Marzipan verkneten. Auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ausrollen, 12-16 Kreise (4cm) ausstechen und zu Tütchen einrollen. Die Tütchen auf die Torte legen und mit je 1 Mokkabohne füllen. Vor dem Servieren die Torte mit Kakao bestäuben.