

Kaffee-Mousse-Torte

Von Cornelia Hohberg aus Nottuln

Zutaten

Für den Teig:

150 g Blockschokolade
150 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
5 Eier
1 EL lösliches ESPRESSOPULVER
175 g Mehl
1 TL Backpulver
3 EL Kakao

Für die Sahnefüllung/die Decke:

50 g Blockschokolade
800 ml Sahne
3 Pck. Sahnesteif
3 EL Puderzucker
2 Portionsbeutel lösliches Capuccino-Pulver (a 18 g)
3 EL Kaffeelikör/Kaffeessirup
Kakaopulver zum Garnieren

Für die Deko-Pralinen:

80 g Rohmarzipan, 2 EL Kaffeelikör/Kaffeessirup, Kuvertüre; essbares Blattgold (Internet)

Zubereitung

Für den Teig die Blockschokolade grob zerkleinern und ins heiße Wasserbad setzen, damit sie langsam flüssig wird. 3 Eier trennen und das Eiweiß in einer kleinen Rührschüssel zur Seite stellen. Die weiche Butter in einer größeren Rührschüssel mit 75 g Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die drei Eigelbe und 2 ganze Eier zur Buttermasse geben und etwa 4 Minuteniterrühren. Dann die flüssige Schokolade unterziehen. Mehl, Kakao, ESPRESSOPULVER und Backpulver in einer kleinen Schüssel mischen und die Mischung esslöffelweise unter die Butter-Ei-Schoko-Masse rühren (Mixer/Küchenmaschine). Die 3 Eiklar steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee vorsichtig unter den Schokoteig heben. Den fertigen Teig in eine gefettete Springform (26 cm) geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (175 Grad, Umluft 155 Grad) ca. 40 Minuten backen. Abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Mit einem großen Messer den Boden quer teilen, und zwar so, dass oben etwa 1/3 weggeschnitten wird und unten 2/3 hoch stehen bleiben. Den unteren Boden auf einer Platte mit einem Tortenring umstellen. Das obere abgeschnittene Drittel auf

einem Brett in zwei Hälften schneiden und eine der Hälften in einer großen Schüssel klein zerbröseln.

Für die Sahnefüllung 50 g Blockschokolade nicht zu fein hacken. Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen, eine Hälfte der Schlagsahne abnehmen und vorsichtig in der Schüssel mit den Kuchenbröseln vermischen, die gehackte Schokolade dazu und mit einem Löffel unterrühren, dann das lösliche Cappuccino-Pulver und den Kaffeelikör ebenfalls vorsichtig untermischen. Die Brösel-Schoko-Sahne gleichmäßig auf dem Tortenboden im Tortenring verteilen und glatt streichen. Dann die zweite Hälfte der Schlagsahne vorsichtig auf die Brösel-Sahne geben und ebenfalls glatt streichen. Die Torte etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Deko-Pralinen lässt sich das noch nicht verarbeitete Reststück vom oberen Drittel des Tortenbodens (siehe oben) verwenden: Für 12 Pralinen reicht etwa die Hälfte davon, sie wird in einer Schüssel fein zerbröseln. Das Rohmarzipan hineinreiben und Brösel und Marzipan von Hand verkneten. 2 EL Kaffeelikör dazu geben und unterkneten. Die Masse auf einem Brett zu zwei etwa gleich dicken Rollen formen und die Rollen in 2 cm große Stückchen schneiden. Die Stückchen von Hand zu Kugeln rollen und in flüssige Kuvertüre tauchen (Tipp: Die Kugeln dazu auf Holzspieße pieken und Spieße mit Kugeln in ein Glas zum Trocknen stellen. Die fertigen Pralinen am besten von den Spießen lösen, indem die Schokolade dort, wo der Spieß in der Kugel steckt, mit einem scharfen Messer rundherum eingeschnitten wird, damit sich die Pralinen heil vom Spieß abnehmen lassen). Für besonders festliche Anlässe können die Pralinen noch am Spieß mit etwas essbarem Blattgold belegt werden.

Zum Schluss die Torte mit etwas Kakao bestreuen und die Deko-Pralinen gleichmäßig am äußeren Rand verteilen.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachbacken!

Jeden Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.