

Dauer: Aufwändig

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 1 Stück

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

Kaffeebiskuit

4	Eier
1 EL	Löskaffee
80 G	Staubzucker
2 PKG	Vanillezucker
1 PRISE	Salz
0,5 TL	Backpulver
60 G	Mehl

Kaffeecreme

125 ML	Milch
1 EL	Löskaffee
1 TL	Kakao
1 PKG	Vanillezucker
1 EL	Vanillepuddingpulver
2 BLÄTTER	Gelatine
80 G	Mascarino
125 ML	Schlagobers

Schlagoberscreme

6 BLÄTTER	Gelatine
125 ML	warme Milch
200 G	Mascarino
160 G	Staubzucker
4 PKG	Vanillezucker
500 ML	Schlagobers
1 EL	Löskaffee

Kakao, evtl. Schokoherzen und Blüten zum Verzieren

Zubereitung

Kaffeebiskuit

1. Eier schaumig schlagen.
2. Löskaffee, Staubzucker und Vanillezucker dazugeben und weitere 5 Minuten schaumig rühren.
3. Salz, Mehl und Backpulver sieben und unterheben.
4. Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Kaffeecreme

1. Pudding kochen und Gelatineblätter im warmen Pudding auflösen.
2. Mascarino und geschlagenes Schlagobers unterheben.

Schlagoberscreme

1. Gelatine laut Packung in der Milch auflösen.
2. Mascarino, Staubzucker und Vanillezucker dazugeben.
3. Schlagobers steif schlagen und unterheben.

Fertigstellung

1. Um die ausgekühlte Torte einen Tortenring geben.
2. Mit 1 EL Löskaffee den lauwarmen Tortenboden beträufeln.
3. Kaffeecreme einfüllen und 30 Minuten kalt stellen.
4. Dann die Schlagoberscreme über die Kaffeecreme streichen und die Torte für 1-2 Tage kalt durchziehen lassen.
5. Am Schluss die Torte mit Kakao, dünnen Schokoherzen und Blüten verzieren.

Gutes Gelingen wünscht euch Andrea Schilchegger vom Windhofgut.