



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 Löskafee

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 Löskafee

Kakao, evtl. Schokoherzen und Blüten zum Verzieren

Zubereitung

Kaffeebiskuit

1. Eier schaumig schlagen.
2. Löskafee, 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 Löskafee 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.