

Mokkatorte

Von Kuchenfee

Mokkatorte ist ein wahrer Genuss auf der Kaffeetafel. Ich teile euch heute als besonderes Zuckerli die Mokka Torte aus meinem Buch Butter Zucker Liebe.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	35 min	n/a	55 min

12 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

MÜRBETEIG

- 110 g Butter
 - weich
- 70 g Puderzucker
- 180 g Mehl
- 2 TL Backkakao
- 25 g Haselnüsse
 - gemahlen
- 1 Prise Salz

BISKUIT

- 3 x Eier
 - Raumtemperatur
- 110 x Zucker
- 100 x Mehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g Haselnüsse
 - gemahlen

FÜLLUNG

- 100 g Kuvertüre
 - zartbitter
- 2 x Espressi
- 700 ml Sahne
- 4 Paket Sahnesteif
- 2 EL Zucker

AUSSERDEM

- Kuvertüre
 - Zartbitter
- Sahne
- Sahnesteif
- Mokkabohnen

Zubereitung

1. MÜRBETEIG

- 01 Butter, Puderzucker und Salz vermegen.
- 02 Mehl, Backkakao & Haselnüsse vermengen und einarbeiten.

Werkzeuge

- Waage
- Springform
 - 26 cm
- Winkelpalette
- Spritzbeutel
- Tülle

- 03** Den Mürbeteig flach gedrückt und locker abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen bis der Biskuit aus dem Ofen kommt.

2. BISKUIT

- 01** 26er Springform mit Backpapier auslegen. Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
- 02** Eier mit Zucker & Salz 10 Minuten aufschlagen. Nüsse, Mehl, Backpulver & Backkakao vermengen und auf die Masse sieben. Vorsichtig unterheben, in die Form geben und im vorgeheizten Ofen ausbacken.
- 03** Nach dem backen in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.
- 04** Für den Mürbeteig den Ofen nun auf 190°C vorheizen.
- 05** Den Mürbeteig einmal kurz geschmeidig kneten, mit etwas Mehl auf der Arbeitsfläche ausrollen, ausstechen und auf einem Blech mit Backpapier belegt goldig ausbacken, davor jedoch noch gründlich mit einer Gabel einstechen um Blasenbildung zu vermeiden.
- 06** Nach dem backen den Mürbeteig auf dem Blech vollständig auskühlen lassen.
- 07** Den Biskuit aus der Form lösen und in 3 Böden schneiden.
- 08** Etwas Nutella oder geschmolzene Schokolade auf dem Mürbeteig verstreichen, den unteren Boden auflegen und die Springform umstellen.

3. FÜR DIE FÜLLE

- 01** Die Schokolade grob hacken und mit dem heißen Espresso übergießen. Nach 2 Minuten die Ganache gründlich verrühren, dann abkühlen lassen.
- 02** Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Die Hälfte der Espresso Ganache in die Sahne laufen lassen, dann mit dem Sahnesteif abbinden.
- 03** Etwa 1/3 der Mokka Sahne nun die Springform geben und mit einem Boden bedecken. Die restliche Espresso Ganache darauf träufeln und erneut 1/3 der Mokkasahne einfüllen. Den letzten Boden auflegen und mit der restlichen Sahne abschließen. Die Torte nun mindestens 3 Stunden kühlen.
- 04** Für den Dekor den Kaffee mit der Schokolade zu einer Ganache vermengen und abkühlen lassen.
- 05** Die abgekühlte Ganache in der Mitte der Torte auftragen.
- 06** Die Sahne aufschlagen, die Springform entfernen und die Torte einstreichen. Dabei etwas Sahne für Rosetten reservieren.
- 07** Die Schokoladenraspel am Rand der Torte auftragen, die restliche Sahne mit einem Spritzbeutel aufdressieren und mit Mokkabohnen ausgarnieren.