

Schokoladen-Kaffee-Törtchen



Dieses Törtchen habe ich sogar zwei Mal backen „müssen“. Das erste Mal hatte ich das Törtchen schon für's Fotoshooting bereitgestellt, aber bevor ich ein einziges Foto schießen konnte, bin ich an einen Stuhl gestoßen, an den ein Holzbrett gelehnt war. Das Holzbrett ist wiederum auf das Törtchen gefallen und das Törtchen von der Etagere auf den Tisch - *heul* Gut geschmeckt hat es uns aber trotzdem und deswegen habe ich mir nicht schwer getan mit der Entscheidung, das Törtchen noch einmal zu backen. Beim zweiten Mal lief dann alles glatt und jetzt spiegelt das Foto annähernd den genialen Geschmack des Törtchens wieder: Saftige, schokoladige Böden und eine unwiderstehliche Schokocreame mit feiner Kaffeernote. <3

Für ein hohes Törtchen mit 15 cm Durchmesser:

Teig:

75 g Butter
275 g Mehl
60 g (ungesüßtes) Kakaopulver
1 1/2 TL Backpulver
1 1/2 TL Natron
200 g Zucker
2 Eier
230 ml Milch
150 ml heißer Kaffee

Für die Creme:

300 g Frischkäse
70 g (ungesüßtes) Kakaopulver
50 g Puderzucker
300 ml Schlagsahne
6 EL Kaffee + 1 Tütchen (1,8 g)
lösliches Espressopulver (nach Belieben)

Für die Verzierung:

8 Mokkabohnen aus Schokolade (z.B. von Dr. Oetker)



Zubereitung Kuchen:

Den Backofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter schmelzen und kurz abkühlen lassen. Mehl, Kakao, Backpulver und Natron sieben und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig möglichst gleichmäßig auf die beiden Formen verteilen (in jede Form kommt etwa 550 g Teig). Im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, eine Viertelstunde abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen.

Quelle: Torten – Linda Lomelino; AT Verlag

Hinweis zu den Böden:

Ich habe sie am Tag vorher gebacken – so lassen sie sich leichter schneiden!

Wichtig: Zwei hohe Springformen mit 15 cm Durchmesser (Ich habe tiefe Formen mit losem Boden von lakeland verwendet). Meine Formen muss ich nicht einfetten, weil sie eine besondere Antihafbeschichtung haben. Andere Formen müssen ggf. aber eingefettet werden!

Zubereitung Creme:

Den Frischkäse mit dem Handrührgerät in einer Schüssel kurz cremig rühren. Kakao und Puderzucker dazu sieben und kurz unterrühren. Jetzt ggf. den Kaffee und das Espressopulver unterrühren, um einen intensiven Kaffeegeschmack zu erhalten. Die Sahne zunächst auf niedriger Stufe unterrühren, dann steigern. Dabei das Sahnesteif einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis sich eine streichfähige Creme gebildet hat.

Angelehnt an ein Rezept von Dani vom Klitzeklein[en] Blog

Das Törtchen zusammensetzen:

Die ausgekühlten Böden begradigen und jeweils in der Mitte waagrecht halbieren. Den ersten „halben Boden“ auf einen Drehteller oder eine Tortenplatte setzen. Mit einer Schicht Creme bestreichen. Nächsten Boden aufsetzen, wieder Creme darauf streichen. So weiter mit den restlichen Böden und der Creme verfahren. Den letzten Boden mit der Unterseite nach oben auflegen (sorgt für eine schön glatte Oberfläche). Das Törtchen nun mit einer Schicht Creme einstreichen. Für eine halbe Stunde kühl stellen, dann mit einer weiteren Schicht Creme einstreichen. Damit der Rand des Törtchens schön glatt wird, die Palette kurz in heißes Wasser tauchen und einmal an das Törtchen anlegen, dabei den Drehteller drehen.

Die restliche Creme in eine Spritzbeutel mit einer beliebigen Tülle (ich habe eine Sterntülle mit 8 mm Durchmesser verwendet) füllen und 8 große Tupfen aufspritzen und darauf die Mokkabohnen setzen. Wer 10 Tortenstücke mag, kann genauso gut 10 große Tupfen aufspritzen – dann werden dementsprechend 10 Mokkabohnen benötigt. Wenn noch Creme übrig ist, die Oberseite der Torte mit kleinen Sternchen verzieren.

