

"Mokka-Sahne-Torte" von I. Hansen, Westerholz

Füllung/Belag:

Die Schokolade in kleine Stücke teilen.

600 ml Schlagsahne

Sahne im Kochtopf zum Kochen bringen, die Schokolade darin schmelzen lassen, das Kaffeepulver dazugeben.

150 g Mocca-Schokolade

1 TL lösliches Kaffeepulver

Die Masse 24 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Boden:

Einen Biskuitteig herstellen, in einer Springform backen und auskühlen lassen.

4 Eier

Den erkalteten Boden 2x durchschneiden.

100g Speisestärke

Die kalte Schokosahne steif schlagen und die Böden damit füllen.

100 g Mehl

1 P. Backpulver

Die Torte mit Sahnetupfer und Schokoladenstreusel verzieren.

4 EL Wasser

© by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.