Schoko-Espresso-Torte



Zutaten Teig

- 4 Eier
- 4 EL heißes Wasser
- 160 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 P Vanillin-Zucker
- 80 g Speisestärke
- 80 g Mehl
- 2 TL Backpulver

Zutaten Füllung

- 7 Blätter Gelatine
- 600 g Sahne
- 3 PK Sahnesteif
- 500 g Mascarpone
- 180 g Zucker
- 4 cl frisch gebrühter Espresso
- 1 EL Kakao
- 1 EL kaltes Wasser

Zubereitung

- Den Backofen auf 225°C vorheizen.
- Backform mit Pergamentpapier auslegen.
- Eier trennen.
- Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen.
- Eigelb mit 4 EL heißem Wasser für 5 Minuten schaumig schlagen.
- Zucker, Salz und Vanillin-Zucker nach und nach einrieseln lassen und so lange schaumig rühren bis die Masse anfängt zu glänzen.
- Nun das Eiweiß darauf geben.
- Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und über das Eiweiß sieben.
- Mit einem Holzlöffel ganz vorsichtig unterziehen.
- 3/3 des Teiges in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen.
- Auf mittlerer Schiene bei 225°C Umluft für 10-12 Minuten backen.
- Tortenboden 2 und 3 ebenfalls wie o.a. abbacken.
- Nach dem backen die Tortenböden auf einem Backgitter vollständig auskühlen lassen.
- Füllung:
- Sahne mit Sahnesteif sehr steif schlagen.
- Mascarpone und Zucker in einer Schüssel verrühren anschließend die Sahne vorsichtig unterheben.
- Die Gelatine in kaltes Wasser 10 Minuten einweichen, mit den Händen ausdrücken, in einem Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren auflösen, anschließend den Topf von der Herdplatte ziehen.
- Dann 2 EL der Sahnemasse sowie den erkalteten Espresso dazugeben, gut verrühren und unter die Sahnemasse mit einem Schneebesen vorsichtig unterziehen.
- 250 g Kaffeecreme zum späteren einstreichen und dekorieren der Torte aus der Schüssel nehmen und zur Seite stellen.
- Wasser mit Kakao verrühren und vorsichtig unter den größeren Teil der Creme rühren.
- Um den Boden einen Springformring stellen und mit 1/3 der dunklen Schokocreme besteichen, den zweiten Boden darauf und wieder mit Schokocreme bestreichen, abschließend liegt der letzte Boden oben auf.
- Der letzte Boden wird mir der restlichen Schokocreme bestrichen.
- Die Torte sollte vor dem einstreichen für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank gestellt werde.

- Nun den Ring entfernen und mit der hellen Kaffeecreme die Torte bestreichen und verzieren. Mein Tipp: Wer mag kann die Torte auch mit geschmolzener Kuvertüre überziehen.
- Die Schoko-Espresso-Torte für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Portionsgröße: 1 Springform 22 cm
Zubereitungszeit: 50 Minuten
Backzeit: 10–12 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal