

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Mokka-Sahne-Kranz

Zutaten für den Biskuitteig:

7 Eier
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
25 g Weizenmehl
1 gestrichener TL Backpulver
150 g gemahlene Haselnüsse
150 g geschmolzene Zartbitter-Kuvertüre

Für die Füllung:

3 TL Instant-Kaffee-Pulver
600 g Schlagsahne
3 Päckchen Sahnefestiger
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 EL Zucker

Eine Kranzform von 24 cm Durchmesser fetten und mit Mehl ausstreuen.
Den Backofen auf 175 °C (Gas Stufe 2 vorheizen).

Für den Teig die Eier mit dem Zucker und dem Vanillinzucker etwa 8 Minuten schaumig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf die Haselnüsse sieben. Die Hälfte der Haselnuss-Mehl-Mischung mit der lauwarmen Kuvertüre unterrühren, die restliche Nussmischung unterheben. Die Masse in die vorbereitete Kranzform geben und im vorgeheizten Backofen etwa 50 Minuten backen. 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

Den Instant-Kaffee in 2 EL kochend heißem Wasser auflösen, abkühlen lassen. Den Kuchen einmal waagrecht durchschneiden.
Die Sahne mit dem Sahnefestiger, dem Vanillezucker und dem Zucker steif schlagen. Den Kaffee kurz unterrühren. Die Schokolade fein hacken. Ein Drittel der Mokka-Sahne mit der gehackten Schokolade verrühren und auf den unteren Biskuitkranz geben. Den zweiten Kranz auflegen, leicht andrücken und mit der restlichen Mokka-Sahne ringsum einstreichen. Den Mokka-Sahne-Kranz etwa 2 Stunden kühl stellen. Kleine Tortenfotos auf den Ring legen und gleich servieren, da die Flüssigkeit der Sahne die Tortenfotos angreift und auflöst.