

Mokkacrème-Torte

Zutaten

Für die Masse

150 g Butter
100 g Puderzucker
Vanillezucker
Zitronenschalen
1 Messerspitze Zimt
7 Eigelb
150 g Schokolade
7 Eiweiss
80 g Kristallzucker
1 Prise Salz
150 g Mehl
1 Teel. Backpulver gestrichen

Zum Bestreichen

60 g Johannisbeerkonfitüre

Zum Beträufeln

3 Essl. Rum
3 Essl. Läuterzucker

Für die Füllung

1/2 l Milch
70 g Kristallzucker
1 Essl. Instant Kaffeepulver
1 P. Mokka-Puddingpulver
80 g Puderzucker
250 g Butter

Für das Dekor

16 Mokkabohnen
50 g geröstete Mandelblättchen.



Zubereitung

Schritt 1: Zubereiten der Backmasse

- ▷ Die möglichst weiche Butter mit dem Puderzucker, dem Salz, dem Zimt, Vanille-Zucker und der Zitronenschale schaumig rühren.
- ▷ Die Eigelbe nacheinander unter die Buttermasse rühren.
- ▷ Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, aber nicht zu warm werden lassen.
- ▷ Die Kuvertüre unter die Buttermasse ziehen.
- ▷ Die Eiweisse mit dem Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen und diesen unter die Buttermasse heben.
- ▷ Das Mehl sieben und nach und nach unter die Masse ziehen.
- ▷ Die Masse in einen Tortenreife von der Grösse 25-26cm füllen, die Oberfläche glattstreichen und auf der zweiten Rille von unten bei 200-180°C abfallend ca. 50-60 Minuten backen.

Mindestens 2-3 Stunden abkühlen lassen oder besser über Nacht.

Schritt 2: Kochen des Pudding

- ▷ Von der Milch 5 Esslöffel abnehmen und das Puddingpulver damit anrühren.
- ▷ Die restliche Milch mit dem Instant-Pulverkaffee und dem Zucker zum Kochen bringen, das Puddingpulver einrühren und einige Male aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und unter öfterem Umrühren völlig erkalten lassen.

Kann auch am Vortag zubereitet werden.

Schritt 3: Torte vorbereiten

- ▷ Nach der Auskühlzeit die Torte aus der Form schneiden, und zweimal durchschneiden, so dass wir drei etwa gleichdicke Tortenboden erhalten.
- ▷ Wir machen einen Läuterzucker (*siehe Allgemeine Informationen*) und verrühren ihn mit dem Rum.

Schritt 4: Zubereitung der Mokka Crème

- ▷ Die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren. Den Pudding löffelweise unter die Butter rühren. Achtung nicht zu viel Pudding auf einmal, da sonst die Crème gerinnen kann.
- ▷ Wir nehmen ca. 4 Essl. von der fertigen Crème und geben sie in einen Dressiersack mit Sterntülle 7 und legen ihn beiseite.

Schritt 5: Füllen der Torte

- ▷ Den untersten Tortenboden mit Johannisbeerkonfitüre bestreichen, dann mit etwas weniger als 1/3 der Mokka Crème bestreichen und den mittleren Tortenboden draufsetzen.
- ▷ Dieser wird mit Rum-Läuterzucker beträufelt und dann wieder mit etwas weniger als 1/3 der Mokka Crème bestrichen.
- ▷ Nun wird der oberste Tortenboden daraufgesetzt und wieder mit Rum-Läuterzucker beträufelt.

Schritt 6: Wir streichen die Torte rundherum ein

- ▷ Mit der restlichen Mokka Crème die ganze Torte rundherum einstreichen.
- ▷ Wir teilen die Torte mit einem Einteiler in 16 Tortenstücke. (Oberfläche eindrücken)

Schritt 7: Verzieren der Torte

- ▷ Mit dem Dressiersack jedes Tortenstück mit einer Girlande, die in eine Rosette ausläuft, garnieren. *(Siehe Bilder im Kapitel Allgemeinen Information)*
- ▷ Wenn man noch genug Crème hat, in die Mitte der Torte eine zweireihige Rosette spritzen.
- ▷ Die Rosette von der Girlande mit einer Mokka Bohne belegen.
- ▷ Den Rand der Torte mit den Mandelblättchen bestreuen.

Zum Schneiden einer Crèmetorte tauchen wir das möglichst lange und scharfe Messer vor jedem Schnitt in lauwarmes Wasser, und packen die Stücke in Papiere ein.