

Rezept

Espresso-Mascarponekuchen

Ein Rezept von Espresso-Mascarponekuchen, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|--|--|
| 2 Eier | 50 g Zucker |
| 50 g Mehl | 1 TL Kakao |
| 1 TL Espressopulver | 100 g Zartbitterschokolade |
| 50 ml frisch gekochter, starker Espresso | 200 g Mascarpone |
| 300 g Magerquark | 2 EL Kaffeelikör (ersatzweise 1 EL Espresso) |
| 50 g Puderzucker | 150 g Sahne |
| 1 EL Kakaopulver | Backpapier für die Form |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 20-22 cm Ø (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 373 kcal

Zubereitung

1. Backofen vorheizen. Backform mit Backpapier belegen. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Mehl, Kakao- und Espressopulver unterziehen. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. backen. Auskühlen lassen.
2. Einen Tortenring um den Boden legen. 50 g Schokolade im heißen Espresso auflösen, auf den Boden streichen. Mascarpone, Quark, Kaffeelikör und Puderzucker verrühren. Die Sahne steif schlagen, unterheben. Sahnecreme auf dem Boden verstreichen. 50 g Schokolade in dünne Späne hobeln. Den Kuchen damit garnieren, mit Kakaopulver bestäuben. 3 Std. kühl stellen.