Rezept

Mokkatorte

Ein Rezept von Mokkatorte, am 28.04.2024

Zutaten

4	Eier
200 ml	Öl
50 g	Schokoraspel
	Schale von 1 unbehandelten Orange
5 Pck.	Vanillezucker
600 g	Sahne
250 g	Zucker
200 ml	starker kalter Kaffee
300 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
250 ml	starker kalter Kaffee
	Schokobohnen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.

2. Öl und Kaffee unter Rühren zugeben. Mehl, Schokoraspeln, Orangenschale und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.

3. Boden einmal quer teilen. 2 Päckchen Vanillezucker im Kaffee auflösen und die Böden jeweils mit 6 EL Kaffee tränken. Die Sahne mit übrigem Vanillezucker steif schlagen, 4 EL in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den restlichen Kaffee unter Rühren in die Sahne einlaufen lassen.

4. Die Hälfte der Kaffeesahne auf den Boden streichen, Deckel auflegen, mit der restlichen Sahne die Torte rundum bestreichen. Sahnetuffs aufspritzen und Schokobohne aufsetzen. Tipp: Für noch mehr Aroma: Tränken Sie die Torte zusätzlich zum Kaffee mit 2 EL Kaffeelikör.