

## Rezept

# Espresso-Mascarponekuchen

Ein Rezept von Espresso-Mascarponekuchen, am 22.06.2024

## 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.