

## Rezept

# Espresso-Torte

Ein Rezept von Espresso-Torte, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> dunkler Wiener Boden (Fertigprodukt)	<b>6 EL</b> Portwein
<b>300 ml</b> Espresso (10-12 Tassen)	<b>1 Päckchen</b> Schokoladenpuddingpulver zum Kochen
<b>200 g</b> Sahne	<b>100 g</b> Zucker
<b>200 g</b> weiche Butter	<b>4 EL</b> Schokoladenraspel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Die mittlere Biskuitlage des Wiener Bodens in ca. 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Die Würfel in eine Schüssel geben und mit dem Portwein beträufeln.

---

2. Für die Creme den Espresso zubereiten. Das Puddingpulver mit der Sahne anrühren. Den Espresso mit dem Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver zügig einrühren. Den Topf wieder auf den Herd stellen und den Pudding 1 Min. kochen. Vom Herd nehmen und den Pudding unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Wenn es schneller gehen soll, einfach ins kalte Wasserbad stellen und rühren.

---

3. Die Butter schaumig rühren und den Pudding esslöffelweise unterrühren. Unter die Hälfte der Creme die Biskuitwürfel heben und anschließend auf den unteren Biskuitboden streichen. Den letzten Biskuitboden auflegen und etwas andrücken. Die Torte rundherum mit der restlichen Creme bestreichen und mit Schokoraseln bestreuen. Die Espresso-Torte vor dem Servieren mindestens 1 Std. kühl stellen.