Rezept

Gefüllter Kaffeekranz

Ein Rezept von Gefüllter Kaffeekranz, am 25.04.2024

Zutaten

4	Eier
200 ml	Öl
2 EL	Kakaopulver
1 Päckchen	Backpulver
	ca. 18 EL Whisky-Sahne-Likör (ersatzweise starker kalter Kaffee)
12 EL	Instant-Cappuccinopulver (gesüßt)
1 TL	Kokosfett
250 g	Zucker
200 ml	kalter Kaffee
300 g	Mehl
2	Dosen Mandarinen (à 312 g)
800 g	Sahne
4 Päckchen	Sahnesteif
150 g	Zartbitterkuvertüre
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kranzform von 28 cm Ø (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen und die Form fetten. Die Eier mit dem Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Kaffee dazugeben. Kakao mit Mehl und Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) ca. 45 Min. backen. Abkühlen lassen.

2. Die Mandarinen abtropfen lassen und 20 Schnitze beiseite legen. Den Kuchen zweimal quer teilen. Alle Böden mit je 6 EL Likör tränken. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und den Boden ca. ½ cm dick damit bestreichen, zweiten Boden darauf setzen. Das Cappuccinopulver in die restliche Sahne einrühren und die Hälfte davon auf den zweiten Boden streichen. Die Mandarinen in die Cappuccinosahne drücken und die Sahne glatt streichen.

3. Den dritten Boden aufsetzen und andrücken. Den Kuchen mit Cappuccinosahne bestreichen und etwa 2 Std. im Kühlschrank kühlen. Die Kuvertüre mit dem Kokosfett im Wasserbad schmelzen und auf dem Kranz verteilen. Mandarinenspalten auflegen.