

Rezept

Irish-Coffee-Törtchen

Ein Rezept von Irish-Coffee-Törtchen, am 04.06.2023

Zutaten

450 g Buttercreme (siehe Rezept-Tipp)

FÜR DIE KAFFEEBÖDEN:

65 g gemahlene Haselnüsse

80 g Zucker

80 g Marzipanrohmasse

65 g Mehl

4 Eiweiß (120 g)

1 ½ TL löslicher Kaffee (ca. 4 g)

4 Eigelb (80 g)

1 Prise Zimtpulver

FÜR DIE FÜLLUNG:

2 TL löslicher Kaffee (ca. 5 g)

65 g Puderzucker

120 ml Whisky

FÜR DEN ÜBERZUG:

200 g Marzipanrohmasse

10 g Kakaopulver

12 Kaffeebohnen

100 g Puderzucker

400 g Fondant-Glasur

1 Ausstecher (2 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Silikonförmchen (à ca. 90 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Die Buttercreme nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) zubereiten. Für die Kaffeeböden die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Eiweiße mit Zucker und löslichem Kaffee mit dem Handrührgerät steif schlagen. Marzipanrohmasse und Eigelbe erst verkneten, dann hellgelb rühren. Eischnee, Mehl, Nüsse und Zimtpulver unter die Marzipanmasse heben. Den Teig in die Förmchen geben und glatt streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen.
2. Herausnehmen und auskühlen lassen, dann aus den Förmchen drücken. Die Kaffeeböden waagrecht in 3 dünne Scheiben schneiden. Die jeweils kleineren Böden in die Förmchen legen.
3. Den löslichen Kaffee im Whiskey auflösen, 2 EL davon unter die Buttercreme rühren. Den Rest mit Puderzucker und 65 ml Wasser vermischen. Damit den ersten Boden tränken. Etwas Creme mit einem Esslöffel auf dem Boden in den Förmchen verteilen. Die zweiten Bödenscheiben auf die Creme legen und leicht andrücken. Die Böden mit der Whiskey-Mischung tränken. Die Creme daraufgeben. Letzten Boden daraufsetzen und ebenfalls tränken. Übrige Creme kalt stellen. Törtchen mindestens 3 Std. in den Kühlschrank oder ins Tiefkühlfach stellen.

4. Die Törtchen aus den Formen drücken, mit etwas Buttercreme oben und an der Seite bestreichen. Für den Überzug Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Kakaopulver verkneten. Das Schokomarzipan sehr dünn ausrollen und mit einem Ausstecher 12 Kreise (ca. 12 cm Ø) ausstechen. Die Törtchen mit dem Marzipankreis bedecken. Nach Belieben den Marzipankreis durch Zusammendrücken in Falten legen.
-
5. Fondant erwärmen und mit etwas Wasser verdünnen, bis er dünnflüssig ist. Jedes Törtchen mit einer Gabel in den Fondant tauchen und herausheben. Auf einem Kuchengitter abtropfen lassen. Die Törtchen sofort mit 1 Kaffeebohne verzieren.