

Rezept

Kaffee-Creme-Kuchen

Ein Rezept von Kaffee-Creme-Kuchen, am 24.02.2024

Zutaten

2 Eier	50 g Zucker
50 g Mehl	1 EL Instant Kaffepulver
6 Blatt Gelatine	400 ml starker Kaffee
75 g brauner Zucker	100 g Kaffeesahne
400 g Sahne	2 EL Kaffeelikör (wer mag)
Schokoladenbohnen oder Schokoröllchen (Fertigprodukt)	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 24 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 196 kcal

Zubereitung

1. Backofen vorheizen. Backform mit Backpapier belegen. Eier und Zucker weißcremig rühren. Mehl mit Kaffepulver mischen und unterheben. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 15 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auskühlen lassen.
2. Gelatine einweichen. Kaffee, Zucker und Kaffeesahne aufkochen lassen. Bei geringer Hitze unter Rühren leise kochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Gelatine ausdrücken, im Kaffeesirup auflösen. Zum Gelieren in den Kühlschrank stellen.
3. Sahne steif schlagen, Kaffeelikör unterrühren – wer mag. Die Hälfte der Sahne unter die gelierende Kaffeecreme rühren. Einen Tortenring um den Biskuit legen. Die Kaffeecreme auf dem Boden verstreichen. 1 Std. kühl stellen.
4. Den Tortenring entfernen. Die restliche Sahne wolkenartig auf der Torte verteilen. Mit Schokoladenbohnen oder selbst hergestellten Schokoröllchen garnieren.