

Mohrenköpfe

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen

Torte

* FÜR DEN TEIG

6 lg Eier
200 g Zucker
160 g Mehl
10 ts Instantkaffeepulver

* FÜR DIE FÜLLE

2 Eigelbe
50 g Zucker
15 g Mehl
1/8 l Espresso
1/2 l Schlagobers

Für die Mokka-creme die Eigelbe mit dem Handmixer etwa rühren. Anschließend den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Mischung dick und cremig ist. Danach das Mehl darüberstäuben und gründlich mit der Eimasse vermischen. Zuletzt den heißen Mokka einrühren. Die Masse in einen Topf mit dicken Boden gießen und auf kleiner Flamme unter ständigen Rühren erhitzen, bis sie gerade zu kochen beginnt. Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen, dabei von Zeit zu Zeit durchrühren, damit sich keine Haut bildet. Zugedeckt für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Füllung kann bereits am Vortag zubereitet werden. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Die Form mit weicher Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel über einem heißem Wasserbad dick und cremig rühren. Aus dem Wasserbad nehmen. Das Kaffeepulver einrühren. Das Mehl zusammen darübersieben und mit einem Spachtel unterheben. Das Eiweiß in einer zweiten Schüssel zu steifen Schnee schlagen. Etwa ein Drittel mit dem Spachtel in die Eigelbmasse rühren. Den restlichen Eischnee darübergeben und mit dem Spachtel behutsam unterheben. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und die Oberfläche glattstreichen. Sofort in den vorgeheizten Ofen geben. Nach etwa 25 Minuten eine Garprobe mit einem Holzspießchen machen. Aus dem Ofen nehmen und kurz auf dem Rost abkühlen lassen. Aus der Form lösen und mit einem scharfen, langen Sägemesser in drei Schichten schneiden. Das Schlagobers steif schlagen und unter die Mokka-creme heben. Die unterste Schicht des Biskuitbodens mit einem Drittel der Mokkafüllung bestreichen. Die zweite Biskuitschicht darauflegen und ein weiteres Drittel der Füllung aufstreichen. Mit der dritten Biskuitschicht belegen und die restliche Mokka-creme gleichmäßig über die Seiten und die Oberfläche der Torte verstreichen. Mit dem Kaffeepulver bestäuben und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Quelle: -Harry's Bar Kochbuch -Arrigo Cipriani -erfaßt: Martin Tiefenbacher

