PDFMAILER.DE - Kostenfrei und werbegesponsert PDF drucken und direkt per E-Mail versenden >Test it free www.pdfmailer.de

Mocca-Sahnetorte (von Hannelore Matthieß)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

für den Teig: 5 Eier,
2 Eßl. heißes Wasser
200 g Zucker
150 g Mehl
2 Teel. Backpulver
100 g gem. Mandeln oder Haselnüsse
Margarine oder Öl zum Einfetten

für die Füllung: 3 Blatt weiße Gelatine
0,5l Sahne
1 P.Vanillinzucker
4 Teel.Pulverkaffee
1 Eßl.Zucker

zum Garnieren: 12 oder 16 Mokkabohnen
etwas Blockschokolade

Zubereitung:

Für den Teig Eier mit heißem Wasser in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach Zucker einrieseln lassen. Schlagen, bis eine weiße, dickflüssige Masse entsteht. Mehl mit Backpulver und den gemahlenen Nüssen mischen, locker unter die Eimasse ziehen.Springform (26cm) mit Pergamentpapier auslegen, mit Margarine oder Oel einfetten. Teig einfüllen. In dem vorgeheizten Ofen auf mittlerer die Füllung Gelatine mit kaltem Wasser in Gefäß einweichen, Sahne Schiene bei 180°C ca. 30 Minuten backen.Torte einmal durchschneiden. Für mit Zucker und Vanillinzucker in einer Schüssel steif schlagen.4 Eßl. Sahne zum Garnieren in einen Spritzbeutel füllen. Gelatine ausdrücken, mit wenig heißem Wasser und Pulverkaffee in einem Topf bei geringer Hitze auflösen. Vorsichtig in die Sahne rühren. Dann eine Hälfte auf dem unteren Boden verteilen. Rest für Oberfläche und Rand. Mit Sahne und Mokkabohnen verzieren.