



Kaffetorte mit Cognaccrème

Zutaten:

(Für 1 Springform, Ø 26 cm)

Für den Teig:

- 2 El Instantkaffeepulver
- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 125 g Mehl
- 1 Tl Backpulver
- 75 g Speisestärke

Für die Füllung:

- 4 El Instantkaffeepulver
- 3 El Puderzucker
- 8 Blatt weiße Gelatine
- 4 Eigelb
- 100 g Zucker
- 2 El Zitronensaft
- 100 ml Cognac
- 400–500 g Sahne

Für die Garnitur:

- Mandelblättchen
- Schokoladen-Mokkabohnen
- Kakaopulver

Zubereitung:

Boden der Form einfetten. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Für den Teig das Kaffeepulver in 2 El heißem Wasser auflösen. Eier trennen. Eigelbe mit dem Kaffee, 100 g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Den Eischnee mit Mehl, Backpulver und Speisestärke unter die Eigelbcreme heben, anschließend in die vorbereitete Form füllen. Biskuit im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft etwa 45 Minuten backen, bis er eine goldbraune Farbe hat. Nadelprobe machen, nach Bedarf mit Folie abdecken und noch etwas länger backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und über Nacht ruhen lassen. Tortenboden zweimal quer durchschneiden.

Für die Füllung das Kaffeepulver in 75 ml Wasser auflösen, mit dem Puderzucker verrühren und die Böden damit tränken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker,

Zitronensaft und Cognac überm heißen Wasserbad weißschaumig schlagen (dauert etwa 10–15 Minuten). Die Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze unter Rühren darin auflösen. Die Creme kühlen stellen, bis sie halbfest ist. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Böden mit der Hälfte der Creme bestreichen und aufeinandersetzen. Den Kuchen rundherum mit Creme bestreichen. Mit Hilfe eines Spritzbeutels mit großer Lochtülle außen 12 Tupfen aufsetzen. Mokkabohnen auf die Tupfen stecken. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten und abkühlen lassen. Tortenseiten mit den Mandelblättchen verzieren und Kakaopulver über die Torte sieben.

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Kühlzeit: 3 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittel