

Espresso-Sahne-Torte

Eine schokoladige Torte mit einer Espresso-Sahne zum Geburtstag.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Tarte au Chocolat
200 g weiche Butter
4 Eier (Größe M)

Espresso-Sahne:

400 g kalte Schlagsahne
2 TL Instant-Espressopulver, ungesüßt
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 EL Zucker

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Schokodekor Herzen
1 Pck. Dr. Oetker Schokodekor Alphabet & Ziffern

Wie backe ich eine Espresso-Sahne-Torte?:

1 Vorbereiten:

Springform fetten, Boden mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Teig zubereiten:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Butter und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unten
Backzeit: etwa 27 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Gegen Ende der Backzeit eine Garprobe machen. Dafür mit einem spitzen Messer in die Mitte des Kuchen einstechen. Der Kuchen ist gar, wenn kein Teig am Messer haftet. **Hinweis:** Eine längere Backzeit von bereits 1 Min. hat Einfluss auf die Saftigkeit des Kuchens. Wer den Kuchen besonders saftig mag, nimmt die Form nach der ersten "erfolgreichen" Garprobe aus dem Ofen.

Den Kuchen auf ein mit Backpapier belegtes Küchenbrett oder flachen Teller stürzen und das mitgebackene Backpapier abziehen. Tortenplatte auf den Kuchen legen und zurückstürzen.

3 Espresso-Sahne zubereiten:

Sahne mit espressopulver, Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Die Sahne auf dem Kuchen verstreichen, die Oberfläche soll dabei nicht ganz glatt gestrichen werden.

4 Verzieren:

Den Kuchen mit den Dekorherzen, Buchstaben und Zahlen dekorieren und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch 50 g Dr. Oetker Schokoladenraspel unter die Sahne heben.
- Wir empfehlen die Zubereitung bei Ober-/Unterhitze.

