


Kleine Latte-Macchiato-Torte

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.**Für die Springform (Ø 22 cm):**

etwas Fett

Backpapier

Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Weizenmehl

20 g Dr. Oetker Kakao

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Tränken:

50 ml heißes Wasser

1 TL Instant-Espressopulver

Füllung:

500 g kalte Schlagsahne

2 TL Instant-Espressopulver

2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix (je 15 g)

40 g Zucker

Zum Verzieren:

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 TL Zucker

1/2 TL Dr. Oetker Kakao

einige Dr. Oetker Mokkabohnen

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**Heißluft: etwa 160°C****2 Biskuitteig:**

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Kakao und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig gleichmäßig in der Form verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel**Backzeit: etwa 27 Min.**

Boden lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Tränke:

Heißes Wasser mit Espressopulver verrühren.

4 Füllung:

Sahne mit Espressopulver und Gelatine fix fast steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und steif schlagen. Mitgebackenes Backpapier vom Boden abziehen, zurückstürzen und zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und 1/3 der Creme darauf verstreichen. Mittleren Boden auflegen, leicht andrücken, tränken und 1/3 Creme darauf verstreichen. Oberen Boden auflegen, leicht andrücken, tränken und mit der übrigen Creme die Oberfläche und den Rand der Torte einstreichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Verzieren:**5**



Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen. Die Oberfläche der Torte damit verzieren, mit Kakao bestreuen und mit Mokkabohnen verzieren. Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Die Torte ist einfriergeeignet.

