

Mocca-Sahnelikör-Torte

Mürbeteigboden

100 g Zucker
300 g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
1 Eigelb
200 g Butter
1 Prise Salz

Zucker, Mehl und Vanillezucker in eine Schüssel geben und mischen.
Das Eigelb, Prise Salz und die kalte Butter dazugeben und kneten. Wenn der Teig glatt ist, eine Std. kaltstellen. Anschl. Ausrollen und mit einem Tortenring ausstechen und auf Backpapier legen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad bei Ober- und Unterhitze 15 Minuten ausbacken.

Wiener Boden

240 g Zucker
Eine Prise Salz
1 Päckchen Vanille Aroma
7 Eier
150 g Mehl
50 g Speisestärke
50 g Kakao
1 Päckchen Backpulver
60 g Butter

Ganze Eier in die Rührschüssel und mit Zucker, Salz, Vanillearoma schaumig schlagen.
Mehl, Kakao, Speisestärke und Backpulver sieben und anschl. in die Masse unterheben.
Warme, flüssige Butter zum Schluss unterrühren.
Bei 180 Grad O/U 10 Minuten und weitere 25-30 Minuten bei 160 Grad backen.
Anschl. auskühlen lassen und aus dem Ring nehmen.

Zutaten für die Masse:

1,2 Ltr. Sahne 33%
120 g Zucker
3 gehäufte Kaffeelöffel Instantkaffee
Sahnelikör
Deko für die Torte
300 ml Sahne 33%
Aprikosenmarmelade
Krokant für den Tortenrand, Deko Moccabohnen
Behälter der Rührmaschine kaltstellen.

Fertigstellung

Den Mürbeteigboden in einen Tortenring legen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

Den Wiener Boden in 3 dünne Böden schneiden.

1,2 Ltr. Sahne in gekühlten Behälter geben und zusammen mit dem Zucker und dem löslichen Kaffee steif schlagen.

1. dünner Wiener Boden auf den Mürbeteigboden in den Tortenring legen und mit Sahnelikör beträufeln.

Nun die erste Schicht geschlagener Sahne dazugeben und auf dem Wiener Boden verteilen. Dies noch 2 mal wiederholen, bis die Torte voll ist.

Die Torte kaltstellen.

Nun noch 300 ml Sahne für die Häubchen schlagen. Gekühlten Spritzbeutel mit großer Sternentülle bestücken.

Die Torte in 14 oder 16 Stücke (je nach Wunsch) einteilen. Torte mit dem Spritzbeutel verzieren und aus dem Ring nehmen. Die Seiten mit Krokant, die Mitte der Torte mit Kakaopulver und die Häubchen mit Kakaobohnen verzieren. Für Allergiker kann der Rand auch mit gehobelten Mandeln oder mit Schokoraspel verziert werden.

Tipp: Beim Schneiden des Wiener Bodens und auch bei der Torte - immer die Torte zu sich drehen – so geht es einfacher und präziser und man sieht, was man tut.

Viel Spaß beim Backen.