

Mokkatorte

von Birgit Lievenbrück aus Münster

Zutaten für den Biskuitboden:

6 Eier
180 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g Mehl
50 g Speisestärke
½ Pck. Backpulver
5 EL kochendes Wasser

Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanillezucker und kochendes Wasser verquirlen. Anschließend die restlichen Zutaten hinzufügen und alles schaumig aufschlagen.

Bei 180° Grad 35 bis 40 Minuten in einer 28er Springform abbacken.

Zutaten für die Mokkabuttercreme:

Für den Pudding:

¾ l Milch
2 Pck. Vanillepuddingpulver zum Kochen
1 Prise Salz
2 TL Instant Kaffeepulver
120 g Zucker

Für die Buttercreme:

250 g Butter
50 g Kokosfett

Außerdem:

3 EL Preiselbeeren
Mokkabohnen

Zubereitung:

Aus Milch, Puddingpulver, Kaffeepulver, Zucker und Salz einen Pudding kochen, mit Folie bedecken und erkalten lassen.

Butter und Kokosfett schaumig rühren und den kühlen Pudding esslöffelweise dazugeben. Den abgekühlten Biskuitboden zwei Mal durchschneiden. Auf dem unteren Boden die Preiselbeeren verteilen und mit einem Teil der Buttercreme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen und ebenfalls mit einem Teil der Creme bestreichen. Mit dem Rest der Buttercreme die Torte einstreichen und mit Tupfen und Mokkabohnen garnieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen!

Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer
Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de.

Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.