

Eisige Brownie-Mokka-Torte

VORBEREITEN

60
Min.

RUHEN

6
Std.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Spritzbeutel

Bei einem echten Kaffeeklatsch gehört der Kaffee natürlich auch in die Torte. Aber weil "normal" ja jeder kann, darf es auch gerne mal etwas Besonderes sein: Dann sind die Böden aus Brownie-Teig statt aus Schoko-Biskuit und die Kaffeecreme wird zur kühlen Eisfüllung gefroren. Dazwischen noch eine Schicht aus knusprigen Keksen und cremiger Schokosauce - dann sind dir die Lobeshümnen und Rezeptanfragen deiner Kuchengäste sicher!

- 1 -

Für die Böden Backofen auf 170 °C vorheizen. Boden der Springform mit Backpapier auskleiden und Rand einfetten. Hälfte des Teigs in die Form geben und ca. 15 Minuten im heißen Ofen backen. Mit restlichem Teig wiederholen und beide Böden auskühlen lassen.

- 2 -

Für die Creme Sahne schlagen. Espresso mit warmem Wasser mischen. Frischkäse cremig rühren und mit Milch, Zucker und Espresso zu einer homogenen Masse vermengen. Sahne vorsichtig unterheben und Creme beiseitestellen.

- 3 -

Für die Oreo-Schicht Boden der Springform mit Backpapier auskleiden, Rand schließen und einen Brownie-Boden hineinlegen. Mit der Hälfte der Schokosauce einstreichen. Oreo-Kekse mit den Händen fein zerbröseln und die Hälfte gleichmäßig darauf verteilen.

- 4 -

Zuaten für 1 Torte

Für die Böden

800 g Brownie-Teig
Butter zum Einfetten

Für die Oreo-Schicht

16 Oreo-Kekse
100 g Schokosauce

Für die Creme

2 Esslöffel warmes Wasser
4 Teelöffel Instant-Espressopulver
220 g Frischkäse
30 ml Milch
50 g Zucker
240 g Sahne

Für das Frosting

3 Teelöffel Instant-Espressopulver
1 Esslöffel warmes Wasser
300 g Sahne
50 g Puderzucker
16 Schoko-Haselnüsse

Besonderes Zubehör

Springform (20 cm Durchmesser)
Metall-Rührschüssel
Streichpalette

Eisige Brownie-Mokka-Torte

Hälfte der Creme in die Form geben und glatt streichen. Zweiten Brownie-Boden darauf legen, mit restlicher Schokosauce und Keksbröseln toppen. Mit restlicher Creme bedecken und mindestens 6 Stunden einfrieren.

- 5 -

Für das Frosting Metall-Rührschüssel 10 Minuten im Eisfach kalt stellen. Espressopulver mit warmem Wasser verrühren. Schüssel aus dem Eisfach nehmen und Sahne darin schlagen, bis sie cremig wird. Nach und nach Espresso und Puderzucker einrühren.

- 6 -

Torte aus dem Eisfach nehmen, ca. 10 Minuten antauen lassen und aus der Form lösen. 1/8 des Frostings in einen Spritzbeutel füllen. Torte rundherum mit restlichem Frosting einstreichen und mit einer Palette glatt streichen. Gleichmäßig mit 16 Cremetupfen verzieren und Schokonüsse darauf setzen. Torte sofort servieren.