

## Mokkatorte mit gerösteten Haselnüssen

VORBEREITEN

40  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für 1 Torte

#### Für die Böden:

120 g Weizenmehl  
55 g Kakaopulver  
2 Teelöffel Backpulver  
1 Teelöffel Natron  
8 Eier  
8 Esslöffel Ahornsirup  
8 Esslöffel Kokosöl (geschmolzen)  
1 Spritzer Vanilleextrakt

#### Für die Mokkacreme:

350 g Butter (Zimmertemperatur)  
300 g Zartbitter-Schokolade  
250 g Puderzucker  
2 starke Espresso  
1 Spritzer Vanilleextrakt

#### Für die Dekoration:

80 g Zartbitter-Schokolade  
65 g Haselnüsse

#### Zubehör:

2 Springformen (20-23cm)

wenn die wolligen Strickjacken und Schals sich langsam wieder in die Kleiderschränke schleichen, dann wird es Zeit für dunkle Schokolade, samtige Mokkacreme und geröstete Nüsse. Bei dieser kleinen Schoko-Sünde wird Ihnen garantiert warm ums Herz.

- 1 -

Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluft). 2 Springformen einfetten und bereitstellen.

- 2 -

Für den Teig zunächst alle trockenen Zutaten (Mehl, Kakao, Backpulver und Natron) in einer Schüssel vermengen.

- 3 -

In einer zweiten Schüssel alle flüssigen Zutaten verrühren. Dazu erst die Eier schlagen und anschließend Ahornsirup, geschmolzenes Kokosöl und Vanilleextrakt hinzufügen.

- 4 -

Die Mehlmischung nach und nach zu der Eiermischung geben und alles mit einem Mixer oder Schneebesen zu einem homogenen Teig verrühren.

- 5 -

Den Teig zu gleichen Teilen in die zwei vorbereiteten Springformen füllen und 5 Minuten ruhen lassen. Dann für 20-25 Minuten in den Backofen schieben und anschließend abkühlen lassen.

- 6 -

Für die Mokkacreme zunächst die Zartbitter-Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Anschließend auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Wenn die Tage kürzer und die Nächte kälter werden,

## Mokkatorte mit gerösteten Haselnüssen

- 7 -

Die Butter mit einem Mixer cremig schlagen und die flüssige Schokolade langsam einfließen lassen.

- 8 -

Espresso und Vanilleextrakt hinzugießen und verrühren.

- 9 -

Zum Schluss nach und nach Puderzucker in die Buttercreme sieben, bis eine cremig-feste Konsistenz erreicht ist.

- 10 -

Für die **Dekoration** die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und abkühlen lassen.

- 11 -

Die Schokolade grob raspeln und mit den Nüssen bereitstellen.

- 12 -

Nun können Sie die Torte schichten. Dazu auf den ersten Boden die Hälfte der Buttercreme verteilen und mit den Schoko-Splittern und den gehackten Nüssen garnieren.

- 13 -

Dann den zweiten Boden auflegen und die restliche Buttercreme verteilen. Erneut mit Schokosplittern und Haselnüssen verzieren und voilà - fertig ist Ihre Mokkatorte.