



## KAFFEE-NUSS-TORTE

### Zutaten:

#### Kaffee-Nuss-Böden (20cm d):

- 240 g Zucker
- 6 Eier
- 150 ml Milch
- 2 Espresso
- 200 g neutrales Öl
- 300 g Mehl
- 1 Pckg. Backpulver
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 2 EL Backkakao

#### Mascarpone-Füllung zur Füllung:

- 500g Mascarpone Creme (zimmerwarm)
- 250g weiche Butter
- 2 Pckg. Vanillezucker

#### Schoko-Milchmädchen-Creme zum Einstreichen:

- 500g weiche Butter
- 400g zimmerwarme Milchmädchen (gezuckerte Kondensmilch)
- 100g Zartbitterschokolade
- 2 EL Backkakao
- 1 Espresso

### So geht's:

#### 1 Böden:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier gemeinsam mit dem Zucker für mind. 10-12 min in der Küchenmaschine aufschlagen. Unter langsamen Rühren die Espresso, das Öl und die Milch zugeben.

Backkakao, Backpulver, Mehl und Haselnüsse miteinander mischen. Die Hälfte der Mehlmischung zu den aufgeschlagenen Eiern geben und ganz kurz unterrühren. Die zweite Hälfte des Mehls dazugeben und mit einem Teigschaber per Hand unterheben. Backpapier in die Form(en) spannen und den Teig auf die Formen verteilen (Alternativ: den Teig auf zweimal backen). Für cda. 40-45 min backen, anschließend abkühlen lassen.

#### 2 Mascarpone-Creme zur Füllung:

Die weiche Butter mit dem Vanillezucker für mind. 8 min lang in der Küchenmaschine aufschlagen bis sie heller wird. Die Mascarpone dazugeben und ganz kurz unterrühren.

Bei einer Mascarponecreme müssen die Temperaturen der Komponenten genau stimmen. Oft wird die Creme flockig. Wenn das passiert, keine Sorge: einfach ca. 1/4 der flockigen Creme wegnehmen und in der Mikrowelle erhitzen (bis es anfängt flüssig zu





## KAFFEE-NUSS-TORTE

### Zutaten:

#### Füllung & Tränke:

- ca. 100g Gehackte Nüsse
- ca. 100g Zartbitter-Raspelschokolade
- Espresso & Nusslikör zur Tränke (alternativ: Milch/Sirup statt Likör)

#### Schoko Drip:

- 100g Zartbitterkuvertüre
- 60g weiche Butter

#### Deko:

- gehackte Nüsse
- Kaffeebohnen
- Kekse (mit Schokolade überzogen)

### So geht's:

**2** werden). Die flüssigere Creme unter Rühren zur restlichen Creme geben und abwarten. Die Creme wird dann geschmeidig!

#### **3** Schoko-Creme zum Einstreichen:

Die weiche Butter für mind. 8 min lang weiß aufschlagen. Unter Rühren dann die Milchmädchen einfließen lassen.

Die Zartbitterschokolade fein hacken und in der Mikrowelle oder über dem Wasserbad schmelzen, kurz abkühlen lassen. Die geschmolzene Schokolade gemeinsam mit dem Kakao und dem Espresso zur Buttercreme geben und gleichmäßig unterrühren. In eine Spritztülle füllen und beiseite legen.

#### **4** Torte zusammensetzen:

Die abgekühlten Böden begradigen und halbieren, sodass es 4 gleichdicke Böden ergibt. Einer der unteren Böden ergibt später den "Deckel", diesen beiseite legen. Den ersten Boden mit einem Klecks Buttercreme auf die Tortenplatte oder das Cakeboard kleben. Den Boden mit einer Mischung aus Espresso und Nusslikör gut tränken, dann entlang des Randes einen Ring aus der Schoko-Milchmädchen-Creme aufspritzen. Innen mit der Mascarpone-Creme auffüllen, gehackte Nüsse und Raspelschokolade auf der Creme verteilen und den nächsten Boden auflegen, ganz leicht





## KAFFEE-NUSS-TORTE

### So geht's:

**4** festdrücken. Wer möchte kann einen Tortenring drumherum spannen.

Wie gehabt den zweiten Boden tränken, am Rand Schoko-Buttercreme aufspritzen, Mascarpone-Creme verteilen, Nüsse & Raspelschokolade darüberstreuen und den nächsten Boden auflegen. Mit dem dritten Boden genau gleich verfahren, zum Schluss den beiseite gelegten Boden falsch herum auflegen, sodass die gerade Seite oben ist.

Den letzten Boden wieder tränken, eine ganz dünne Schicht der Schoko-Buttercreme auf dem letzten Boden verteilen und für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nach dem Kühlen den Tortenring lösen und eine dünne Schicht der Schoko-Creme außen auf die Torte geben grob glatt ziehen. Nochmal für mind. 1h kühlen. Dann eine dicke Schicht der Schoko-Creme außen an die Torte und obendrauf geben, immer wieder mit einem Tortenschaber/Teigkarte Buttercreme abziehen und dabei die Torte glatt ziehen. Solange wiederholen bis ihr die gewünschte glatte Oberfläche habt. Nochmal 30 - 60min kühlen. Die übrige Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen.

**5** Torte dekorieren:

Die Kuvertüre hacken und über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen, dabei umrühren. Die Butter in die geschmolzene Schokolade rühren, bis sie sich ganz aufgelöst hat, eventuell nochmal gemeinsam erhitzen. Die Kuvertüre für 2-3 min abkühlen lassen, dann ungefähr mittig auf die durch gekühlte Torte geben und zum Rand hin verteilen (z.B. mit einer Palette oder beim Gießen in Richtung Rand verteilen), sodass die Schokolade anfängt am Rand herunter zu laufen. Ihr könnt auch mit einem Teelöffel Schokolade direkt an den Rand geben und so denn Drip laufen lassen. Je unterschiedlicher der Tropfen, desto schöner. Für ein paar Minuten abkühlen lassen.

Nun die übrig gebliebene Creme in kreisförmigen Tupfen auf die Torte spritzen, und Kekse in die Creme setzen. Kaffeebohnen und Haselnüsse über die Torte streuen, ein paar davon an den Rand drücken. Nochmal kühl stellen.

