

Zurück zur Natur - Rohrbach

15.10.2023

Kaffee-Kardamom-Torte (26cm Durchmesser)

Rezept von Sonja Otto

Schokomousse (für den Kern mit 22cm Durchmesser und den „Kranz“ obenauf)

55g Sahne, flüssig

55g Milch

22g Eigelb

11g Zucker

144g dunkle Schokolade

200g Sahne

Die flüssige Sahne, Milch und Zucker erhitzen. Über die Eigelb gießen und gut verrühren. Nun das Ganze über Wasserbad abziehen und anschließend mit dem Mixer kalt rühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und zum Schluss die geschmolzene Schokolade (gut warm!) unterziehen.

Kaffeemousse

275g Milch

3g Kardamom

65g Kaffeebohnen

8,5g Gelatine

388g weiße Schokolade

420g geschlagene Sahne

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch mit den gemörserten Kaffeebohnen und dem Kardamom erhitzen. Zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Im Anschluss die Milch abseihen. Diese erneut abwägen und auf das ursprüngliche Gewicht von 275g ergänzen. Erneut erwärmen, die Gelatine hinzufügen und über die klein gehackte Schokolade gießen. Umrühren und mit einem Mixer homogenisieren. Zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unter die abgekühlte Masse heben.

Schokobiskuitboden

Hierfür hat zumeist jeder ein altbewährtes Rezept zuhause. Verwenden Sie dieses. Es wird ein Schokobiskuitboden mit Durchmesser 24cm und einer Höhe von ca. 2cm, sowie ein etwa halb so dicker Boden, benötigt.

Baumkuchen

(für ca. einen Kapselrahmen von 24x27cm Größe)

500g Butter
335g Marzipan
170g Puderzucker
235g Weizenstärke
470g Eigelb
755g Eiklar
335g Zucker
235g Mehl
Salz, Vanille, Zimt

Butter, Marzipanrohmasse, Puderzucker, Weizenstärke mit Vanille und Zimt schaumig rühren. Eigelb nach und nach hinzufügen. Eiklar mit Zucker und einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Die beiden Massen vorsichtig mischen und das gesiebte Mehl einmellieren.

Die Masse ca. 5mm dick in den Kapselrahmen einstreichen und bei 170°C (wenn möglich nur Oberhitze) backen. Die nächste Schicht auftragen und backen. Den Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.

Zitronengelee

300g Zitronensaft
225g Zucker
5,2g Pektin

Zitronensaft und die Hälfte des Zuckers erwärmen. Den restlichen Zucker mit dem Pektin vermengen und hinzufügen. Alles zusammen aufkochen und bis zur Gelierprobe weiterkochen lassen.

Der Rest des Gelees schmeckt auch lecker auf dem Frühstücksbrot!

Schokoladenglasur

60g Milch

45g Sahne

30g Wasser

25g Zucker

35g Glucosesirup

190g dunkle Schokolade

Milch, Sahne, Wasser, Zucker und Glucosesirup erhitzen. Über die klein gehackte Schokolade gießen, verrühren und mit einem Stabmixer homogenisieren.

Aufbau der Torte (Tortenring mit einem Durchmesser von 26cm)

Den Tortenring mit einer Folie auskleiden. Den nur wenige Millimeter dick aufgeschnittenen Baumkuchen als Tortenrand einlegen. Den Schokobiskuit mit Zitronengelee bestreichen und einlegen. Wenn vorhanden, mit Schokolade überzogene Krokantperlen einstreuen. Einen Teil Kaffeemousse einstreichen. In die Mitte den tiefgefrorenen Schokokern geben. Den zweiten Biskuitboden mit Gelee bestreichen und einlegen und das restliche Kaffeemousse im Ring verteilen. Die Torte einfrieren. Sobald sie gefroren ist, kann der „Schokomoussekranz“ aufgelegt werden und die Torte mit braunem Kakaobutterspray versehen werden. Nun fehlt nur noch die Schokoglasur.