

Kaffee & Co in Kuchen & Torten

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Hier nur Vegetarisch

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Freitag, 24. Februar 2006

www.Hans-joachim60.de

Index

Kuchen Cappuccino.....	5
Kuchen Espresso.....	6
Kuchen Kaffee flüssig	20
Kuchen Kaffee trocken.....	47
Torten Cappuccino	84
Torten Espresso	88
Torten Kaffee	106
Torten Mocca	141

Inhaltsverzeichnis

Kaffee & Co in Kuchen & Torten	1
PS	1
Index	1

Inhaltsverzeichnis	1
Kuchen Cappuccino	5
Cappuccino Kranz 6 Ei M	5
Kuchen Espresso.....	6
Amerikanischer Schokoladen Kuchen 2 Ei M	6
Espresso Karamell Kuchen 5 Ei	7
Espresso Nuss Kuchen 4 Ei M.....	8
Kaffee Schoko Kuchen 4 Ei M.....	9
Mini Baum Kuchen 7 Ei M.....	10
Mitternachts Kuchen 2 Ei M.....	10
Mohnblech Kuchen Krzyiytrek 3 Ei M.....	11
Moos Kuchen 6 Ei M	13
Ricotta Kaffee Kuchen 6 Ei + 1 Eiweiß M.....	14
Schoko Kuchen 4 Ei M.....	15
Schoko Kuchen mit Vanillesoße 2 Ei M.....	16
Schoko Mokka Rauten 4 Ei M.....	17
Schokolade Himbeer Kuchen 4 Ei M.....	17
Schokoladen Kuchen 120 g Eigelb + 180 g Eiweiß M.....	19
Walnuss Mokka Kuchen 3 Ei.....	20
Kuchen Kaffee flüssig	20
Amarettini Kuchen 3 Ei M.....	20
Amerikanische Bombe 6 Ei.....	21
Brot Kuchen mit Schokoladensahne 1 Ei M.....	22
Einfacher Öl Kuchen 4 Ei M.....	23
Gewürz Kuchen 4 Ei M.....	23
Gewürz Kuchen á la Semmerl 4 Ei.....	24
Gugelhupf Tiramisu M.....	25
Kaffee Karamell Marmor Gugelhupf 6 Ei M.....	25
Kaffee Gugelhupf 4 Ei.....	26
Kaffee Karamell Marmor Gugelhupf 6 Ei M.....	27
Kaffee Kuchen 4 Ei M.....	28
Kaffee Kuchen M.....	28
Kaffee Kuchen auf dem Blech 4 Ei M	29
Kaffee Schoko Kuchen 4 Ei M.....	30
Kaffee Schoko Kuchen 6 Ei M.....	30
Kokosschnitten 3 Ei M.....	32
Krokant Kuchen 4 Ei M.....	32
Leb Kuchen mit Früchten 3 Ei.....	33
Leopoldischnitten 5 Ei M.....	34
Ministranten Kuchen 4 Ei M.....	35
Mississippi Cake 4 Ei M.....	36
Mokka Orangen Kuchen 3 Ei M.....	36
Mokka Schnitten 4 Ei + 4 Eigelb M	37
Mokka Charlotte 6 Ei M.....	38
Nuss Sahne Kuchen 4 Ei M.....	40
Saftiger Mandel Kuchen vom Blech 4 Ei M.....	41
Saftiger Mohn Kuchen auf dem Blech 5 Ei M.....	41
Schüttel Kuchen 4 Ei M.....	43

Schüttel Kuchen M	43
Schüttel Kuchen für das Blech 3 Ei M	44
Stricknadel Kuchen 6 Ei M.....	44
Stricknadel Kuchen 6 Eiweiß M	45
Tiroler Nuss Kuchen 4 Ei	46
Kuchen Kaffee trocken.....	47
Amaretto Nougat Stollen 2 Ei M	47
Amerikanischer Kaffee Nuss Kuchen 3 Ei M.....	48
Eiskaffee Blaubeere Käsekuchen 8 Ei M	49
Gewürz Kuchen 3 Ei	50
Hellenen Kuchen 2 Ei M.....	50
Hirschhorn Kuchen 4 Ei M	51
Honig Kuchen I 2 Ei M.....	52
Honig Kuchen II 2 Ei M	53
Honig Kuchen Weicher 5 Ei	54
Kaffee Gugelhupf 4 Ei + 2 Eigelb M	55
Kaffee Gugelhupf 5 Ei.....	56
Kaffee Kuchen 6 Ei M.....	57
Kaffee Kuchen 8 Ei M.....	57
Kaffee Kuchen Arusan 7 Ei M.....	58
Kaffee Mandel Kuchen 4 Ei M	59
Kirsch Kokos Kuchen 3 Ei M	60
Kokos Kaffee Gugelhupf 4 Ei M.....	61
Mandel Kuchen Darzin	61
Mandel Kuchen für Pessach 3 Ei M	63
Marc's Geburtstags Kuchen 2 Ei.....	63
Moccacreme Torte 6 Ei + 3 Eigelb M.....	64
Mohn Kuchen 3 Ei M.....	64
Mohnblech Kuchen Krzyiytrek 3 Ei M.....	66
Mokka Nusskranz Kuchen 3 Ei M.....	67
Moos Kuchen 1 Ei + 8 Eigelb M.....	68
Nuss Kuchen Guss 2 Ei M	69
Nuss Kuchen ohne Fett M.....	69
Nuss Kuchen ohne Fett M.....	70
Physalis Sahne Kuchen M.....	70
Quark- Mohn Kuchen 2 Ei M	71
Reh Rücken 3 Ei M.....	72
Rotwein Kranz 6 Ei M.....	73
Rotwein Kuchen III 2 Ei M.....	73
Russischer Gitter Kuchen 1 Ei	74
Saftiger Kaffee Kuchen 4 Ei.....	75
Saftiger Kartoffel Kuchen Kizyl-Arvat	76
Schoko Eierlikör Kuchen 5 Ei.....	77
Schoko Mokka Rauten 4 Ei M.....	78
Schwarzwald Kuchen 5 Ei	78
Schwedische Kokosschnitten 2 Ei M.....	79
Schwedischer Schokoladenkuchen, klebrig 3 Ei M.....	80
Sekt Kuchen 6 Ei M.....	80

Sonntags Kuchen 4 Ei M.....	81
Walnuss Nougat Marmor Kuchen 5 Ei M.....	82
Weicher Honig Kuchen 5 Ei.....	83
Torten Cappuccino.....	84
Cappuccino Krümel Torte 4 Ei M.....	84
Cappuccino Torte 1 Ei M.....	84
Mousse-au-Cappuccino-Torte M.....	85
Pfirsich Cappuccino Torte 4 Ei M.....	87
Schneeball Torte 4 Ei M.....	88
Torten Espresso.....	88
Aladins Traum Torte 2 Ei M.....	88
Buttercreme Torte 5 Ei + 1 Eigelb M.....	90
Daim Eistorte 4 Ei M.....	91
Echte Herren Torte 6 Ei M.....	91
Eisgekühlte Schicht Torte 3 Ei + 2 Eiweiß M.....	92
Erdbeer Espresso Torte 2 Ei M.....	94
Espresso Torte 2 Ei M.....	94
Espresso Torte M.....	96
Espresso Torte mit Kirschen 2 Ei M.....	97
Kirschen Espresso Torte 2 Ei M.....	98
Marzipan Mokka Torte 4 Ei M.....	99
Mitternachts Kuchen 2 Ei M.....	101
Mokka Mandel Torte 6 Ei M.....	102
Nougat Mokka Torte 5 Ei M.....	103
Tiramisu 1 Eigelb M.....	104
Tiramisu Torte 5 Ei + 4 Eigelb M.....	105
Torten Kaffee.....	106
9 - Schichten Kaffeetorte 4 Ei M.....	106
Blätterteig Schokoladen Torte 5 Ei M.....	107
Café Macchiato Torte 2 Ei M.....	108
Eis Kaffee Sahnetorte 6 Ei M.....	109
Espresso Mohn Kranz 3 Ei M.....	110
Feigen Torte 2 Ei + 2 Eigelb M.....	111
Icecoffee de Luxe Torte M.....	112
Kaffee Mandel Torte 3 Ei + 3 Eiweiß M.....	114
Kaffee Mandel Torte 6 Ei M.....	115
Kaffee Mascarpone Torte 4 Ei + 3 Eigelb M.....	116
Kaffee Nuss Torte 5 Ei M.....	117
Kaffee Pflaumen Torte 3 Ei M.....	118
Kaffee Sahne Torte 2 Ei M.....	119
Kaffeecreme Torte 5 Ei M.....	120
Kaffeehaus Torte 6 Ei + 3 Eiweiß M.....	121
Kaffeetorte 7 Ei + 2 Eigelb M.....	123
Kartoffel Torte 4 Ei M.....	123
Klosterneuburger Torte 6 Ei M.....	124
Leipziger Kaffee Torte 4 Ei M.....	125
Macchiato Torte 3 Ei M.....	127
Malakoff Torte 4 Ei + 6 Eigelb M.....	128

Mascarpone Torte 4 Ei M	129
Mocca Nuss Torte 5 Ei M.....	130
Mokka Buttercreme Torte 5 Ei M	130
Mokka Eierlikör Torte 6 Ei M.....	131
Mokka Herz Torte 4 Ei M.....	133
Mokka Schachbrett Torte 6 Ei M.....	133
Mokka Torte mit weißer Schokocreme 3 Ei + 5 Eigelb M	135
Omas Malakoff Torte 1 Eigelb M.....	136
QimiQ Mascarino Kaffee Torte M.....	136
Schnee Torte 7 Eiweiß M.....	137
Schokoladen Torte mit Mandeln 4 Ei M.....	138
Torte mit Joghurt 2 Ei M.....	138
Vatertags Torte 5 Ei M.....	140
Torten Mocca.....	141
Englische Mokatorte 5 Ei + 2 Eigelb	141
Mocca Eierlikör Sahnetorte 4 Ei M.....	141
Mocca Joghurt Torte M o	142
Mokka Creme Torte 6 Ei M.....	143
Mokka Sahne Torte 6 Ei M.....	144
Mokka Sternen Torte 4 Ei M	146
Mokka Torte 10 Eigelb + 5 Eiweiß M	146
Mokka Torte 3 Ei + 3 Eiweiß M	147
Mokka Torte 4 Ei M.....	148
Mokka Torte 3 Ei + 1 Eiweiß M.....	149
Mokka Torte mit 3 Ei + 5 Eigelb M.....	150
Mokka -Torte M.....	151
Mokka-Sahne-Torte 3 Ei M	152
Mokka-Sahne-Torte I 8 Ei M.....	153
Mokka-Sahne-Torte II 8 Ei M	154
Mokka-Sahne-Torte III 8 Ei M.....	155
Mokka-Sahnetorte 3 Ei M.....	155
Mokka-Torte englisch 5 Ei M	157
Mokkacreme Torte 8 Ei M.....	158
Mokkacremetorte 3 Ei M.....	159
Nataschas Mokka Torte M	160
Schoko-Mokka-Torte M	160
Whisky-Mokka-Sahne-Torte 4 Ei M.....	161
Hinweis M	162
Hinweis Ei	162
Hinweis für Word.....	163

Kuchen Cappuccino

Cappuccino Kranz 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 Pck. Kaffee Cappuccino - Pulver

6 Eier

350 g Margarine

200 g Zucker

5 El Milch

375 g Mehl

1 Pck. Backpulver

4 El Wasser, heiß

Fett für die Form

Zubereitung

Kaffee in 4 El heißem Wasser auflösen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Fett und Zucker schaumig rühren. Eigelbe einzeln dazugeben. Kaffee und Milch dazugeben. Mehl mit Backpulver vermischt unterrühren. Eiweiß unterziehen. In eine gefettete Springform mit Einsatz geben und bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

17.08.05 Dragonfly-Lady

Kuchen Espresso

Amerikanischer Schokoladen Kuchen 2 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

160 g Kuvertüre, Zartbitter, je bitterer desto besser

250 g Butter

300 ml Kaffee Espresso, stark, abgekühlt

60 ml Whisky, ersatzweise Espresso

400 g Zucker

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Prise Salz

2 m.-große Eier

Buttervanille-Aroma, einige Tropfen

Fett, für die Form

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Kuvertüre hacken, mit dem Butter, dem Kaffee und dem Whisky sanft ! erwärmen, bis alles geschmolzen ist. In eine Schüssel füllen. Zucker darunter schlagen und rühren, bis er sich aufgelöst hat.

Abkühlen lassen ca. 30 min.

Backofen auf 125 Grad vorheizen.

Nach und nach gesiebttes Mehl, Backpulver und Salz unter die Schokomasse ziehen.

Eier verquirlen und zusammen mit dem Butter-Vanille-Aroma unter den flüssigen Teig mischen.

Teig in eine gefettete Springform 26 cm geben und bei 125 Grad 80-90 Minuten backen.

Etwas auskühlen lassen und aus der Form stürzen.

Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Besonders lecker schmeckt der Kuchen, wenn man dazu frische Früchte Himbeeren, Heidelbeeren mit halb aufgeschlagener Baileys-Sahne serviert. Baileys-Sahne In die flüssige Sahne etwas Baileys und eventuell ein paar Prisen Kakaopulver, dann aufschlagen.

Brennwert p. P.300

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

23.04.05 Shimone

Espresso Karamell Kuchen 5 Ei

Zutaten für 6 Portionen

Für den Teig

250 g Butter oder Margarine

1 Tasse/n Zucker, 220 g

1 Prise Salz

5 m.-große Eier

2 Tasse/n Mehl Weizenmehl, 340 g

2 TI, gestr. Backpulver

3 TI, gestr. Kaffee Instant-Espresso-Pulver

2 EI Rum, brauner

100 g Konfekt Karamellkugeln

Für den Guss

2.5 TI Kaffee Instant-Espresso-Pulver

2 EI Wasser, heiß

4.5 EI Puderzucker

Zubereitung

Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren jedes Ei etwa 1/2 Minute. Mehl mit Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig halbieren. Espresso-Pulver und Rum verrühren und unter eine Teighälfte rühren.

Mit einem Esslöffel abwechselnd etwas von dem hellen und dunklen Teig in eine Kastenform 30 x 11 cm, gefettet, mit Backpapier ausgelegt geben. Auf jede Teigschicht einige Karamell-Kugeln streuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Im auf etwa 180°C vorgeheizten Backofen Umluft nicht vorgeheizt ca. 160°C; Gas nicht vorheizt Stufe 2 -3 ca. 60 Minuten backen.

Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Für den Guss Espresso-Pulver und Wasser verrühren. Puderzucker nach und nach unterrühren. Den Kuchen mit dem Guss bestreichen. Guss fest werden lassen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

06.03.02 Manu

Espresso Nuss Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 14 Portionen

60 ml Kaffee Espresso, frisch gebrüht

125 g Butter, weich

175 g Rohrzucker

4 Eier

200 g Mandeln, gemahlene

50 g Mandeln, gehackte

2 El Sirup Zimt-Kandis-Sirup, selbstgemacht

125 g Mehl

2 TI Backpulver

150 g Schokolade, zartbitter

Zubereitung

Butter mit Zucker cremig rühren, Eigelbe dazugeben und kräftig schaumig rühren. Mandeln, Sirup und abgekühlten Espresso unterrühren. es

kann auch ein beliebiger anderer Sirup verwendet werden z.B. Karamell, Vanille, Schokolade, Nuss,...

Mehl und Backpulver mischen, über den Teig sieben und unterheben.

Die Schokolade in kleine Stücke hacken und zugeben. Die Eiweiße steif schlagen, unter den Teig heben und in die gefettete Kastenform füllen.

Umluft 160° sonst 175° ca. 60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und vor dem Stürzen kurz abkühlen lassen.

Das Rezept für den Sirup habe ich auch reingesetzt unter "Zimt-Kandis-Sirup". Ist wesentlich billiger, als sich teure Sirups zu kaufen. Viel Spaß beim Nachbacken!

Brennwert p. P.350

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

10.08.05 vera5585

Kaffee Schoko Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Schokolade Zartbitter

200 g Zucker

150 g Margarine oder Butter

300 g Mehl Weizenmehl

50 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Tl, gest. Backpulver

4 Eier Größe M

90 ml Kaffee, stark

90 ml Kaffee Espresso

Fett für das Backblech

Zubereitung

Schokolade zerbröckeln und im Topf schmelzen lassen. Margarine oder Butter mit Handrührer geschmeidig rühren. Nach und nach Schokolade, Zucker und Vanillezucker einrühren, bis eine einheitliche Masse entsteht. Jedes Ei ca. 30 Sekunden auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf einem gefetteten Backblech 40 x 30 glatt streichen. Im Backofen bei ca. 180°C vorgeheizt etwa 25 Minuten backen.

Den Kaffee mit dem Espresso verrühren. 1 Ei davon abnehmen und zur Seite stellen. Den heißen Kuchen sofort mit einem Holzstäbchen mehrfach einpieksen und mit einem Backpinsel das Kaffee-Espresso-Gemisch darüber verteilen. Erkalten lassen. Gesiebten Puderzucker mit 1 Ei Kaffee-

Espresso-Gemisch zu einem Guss verrühren. Den Kuchen damit sprengeln.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten
08.03.05 pandora78

Mini Baum Kuchen 7 Ei M

Zutaten für 30 Portionen

7 Eier

100 g Puderzucker
200 g Marzipan - Rohmasse
290 g Butter
100 g Zucker
120 g Mehl
70 g Speisestärke

300 ml Sahne

340 g Schokolade, Edelbitter

Kaffee Espresso

Zubereitung

Ofen auf 250 Grad vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit Puderzucker cremig rühren. Marzipan mit 250 gr. Butter verrühren, unterziehen. Eiweiß mit 70 gr. Zucker steif schlagen. Zuerst Mehl mit Stärke und dann Eischnee unter den Teig heben. Eine ofenfeste rechteckige Form 19x28 cm mit Backpapier auslegen. Teig ca. 2 mm dünn einstreichen, 3-4 Minuten backen. Vorgang wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist. Kuchen aus der Form stürzen und abkühlen lassen. Halbmonde ausstechen. Sahne mit 30 g Zucker, 40 g Butter erhitzen. Schokolade darin schmelzen. Espresso unterrühren. Halbmonde zur Hälfte in die Glasur tauchen, trocknen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.
15.11.02 Galimero

Mitternachts Kuchen 2 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

2 Eier

40 g Zucker
1 TI Vanillezucker
1 Prise Salz
60 g Mehl Weizenmehl
1 TI Stärkemehl
TI Kakaopulver

Für die Creme

4 Blatt Gelatine
1 Pck. Konfekt, 16 Stück Pocket-Coffee
100 ml Kaffee Espresso

1 Becher Ricotta, 250 g

1 Becher Sahne, 200 g

1 Pck. Sahnesteif
Kakaopulver

Zubereitung

Elektro-Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier trennen, Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und 1 - 2 Esslöffeln kochendem Wasser ca. fünf Minuten lang schaumig rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen. Mehl mit Stärke und Kakaopulver vermischen und unterheben. Den Boden einer kleinen Springform 18 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und ca. 20 bis 30 Minuten goldbraun backen 180 Grad/Stufe 3. Boden abkühlen lassen, eventuell etwas flach schneiden und mit Orangenmarmelade bestreichen.

Für die Creme Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Einige Pocket Coffee zur Dekoration zur Seite stellen, Espresso erhitzen, die restlichen Pocket Coffee zusammen mit der Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen.

Ricotta glatt rühren, Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, unterheben, Espresso zugeben. Sobald die Creme anfängt zu gelieren, kuppelförmig auf den Boden streichen und bis zum Rand des Bodens herunterziehen. Torte ca. 1 1/2 Stunden kühl stellen, üppig mit Kakaopulver bestäuben und mit den restlichen Pocket Coffee servieren.

Brennwert p. P.452

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

15.09.04 Lindasgaby

Mohnblech Kuchen Krzyiytrek 3 Ei M

Glutenfrei

450 g Maiskörner
50 g Amaranthkörner

3 Ei

150 g ungehärtete Margarine
200 g Vollrohrzucker
1 Tüte Bourbon Vanillezucker
1 Prise Salz
0,5 Tüte ca Trockenhefe für 500 g Mehl
400 ml Milch

500 g Mohn

100 g Mondamin
0,5 TI Bourbon Vanillepulver
1 Prise Salz

ODER

2 Tüten Glutenfreien Vanillepudding

2- 4 Ei nicht gehäuft Vollrohrzucker ca 50 g

1 l Milch

250 g Rosinen , wer mag
2 TI gem türkischen Kaffeepulver, ODER
Italienischen Espresso gem Kaffeepulver
1 Prise Salz
4 cl Rum 54 %

evt Backpulver
Teigschaber
1 Backblech
Backpapier dafür

Zubereitung

Wer, so wie ich alles selber mahlt.

Der fängt damit an den Mohn zu mahlen, es erspart mir die Getreidemühle
, auseinander zu nehmen , um diese zu reinigen.

Mais + Amaranth zusammen fein mahlen, Zucker, Salz + Hefe dazu +
vermischen, dann sollte erst die Milch dazu gegeben werden, dann die Eier

+ danach erst die Margarine, lässt sich zwar nicht so gut verteilen, aber die Hefe arbeitet besser, wenn das Fett erst zum Schluss ran kommt. Den fertigen Teig mit dem Teigschaber auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech streichen. In den Backofen geben, 40°C , Licht an + ein wenig mehr, + ruhen bzw gehen lassen. Der Teig geht nicht besonders, weil er zu feucht ist. Ich lasse ihn meist , ja , nach Gefühl. In der Zwischenzeit bereite ich den Mohn , + meist noch das Mittagessen vor.

Den gemahlene Mohn in ein Kochtopf ca 4 l die Rosinen, Salz, Zucker + Kaffeepulver + Bourbon Vanillepulver vermischen . In die kalte Milch , Mondamin , Salz einrühren, auflösen, dann zu der Mohnmasse geben , verrühren, und aufkochen, rühren, setzt schnell an, wenn der Kaffee anfängt zu duften, kocht der Mohn auch meist, rühren. Und runter von der Hitze , lauwarm abkühlen lassen. Die Mohnmasse auf den wahrscheinlich nicht gegangenen Teig geben. Ich nehme eine Gabel + rühre damit spiralförmig den Mohn unter den Teig. Falls der Teig wider erwarten doch gegangen ist, die Mohnmasse Draufstreichen.

In den Backofen + bei ca 160°C Umluft ca 50-60 min backen.

Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 180- 190°C + ca 35-45 min backen.

Nadelprobe.

10- 15 min ruhen lassen, dann am, mit dem Backpapier vom Backblech auf ein Kuchenrost ziehen, abkühlen lassen.

Ich serviere ihn dann mit Bourbon Vanillezucker geschlagene süße Sahne.

Man kann auch gut + gerne die doppelte Menge Mohn nehmen, dann verdoppelt man eben alles, ausgenommen den Hefeteig.

Nachtrag sollte der Mohn sich trotz Rührens an den Topfboden angesetzt haben, etwas Wasser rein, + eine Tüte einfaches Backpulver rein, über Nacht stehen lassen. In den meisten Fällen reicht es aus.

Mittwoch, 05. Oktober 2005

Moos Kuchen 6 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

Für den Teig

250 g Butter, weiche oder Margarine

200 g Zucker

6 Eigelb

1 Prise Salz
300 g Mehl
1 TI Natron
1 Pck. Backpulver
50 g Kakaopulver

2 Becher saure Sahne

Für den Belag

6 Eiweiß
6 EI Puderzucker
1 Würfel Palmfett
1 EI Kaffeepulver, gemahlen

Zubereitung

Butter oder Margarine, Zucker, Salz und Eigelb schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Kakao und Natron vermischen und zu den anderen Zutaten geben. Als letztes die saure Sahne untermischen. Ein Backblech fetten, Teig draufgeben und bei 150-175 Grad ca. 45 Minuten backen. Kuchen vollständig erkalten lassen.

Für den Belag das Kokosfett zerlassen und abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen und Puderzucker dazugeben, dann das flüssige Kokosfett portionsweise unterheben. Mischung auf den Kuchenboden geben und glatt streichen. Kaffee in ein Sieb geben und den Kuchen damit dünn bestäuben. Einige Stunden oder über Nacht kühl stellen und der Kuchen bekommt eine moosige Oberfläche.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.
04.05.04 spatz-nbg

Ricotta Kaffee Kuchen 6 Ei + 1 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen
100 g Mandeln, geschält, gerieben
150 g Mehl
1 TI Backpulver
100 g Butter
75 g Zucker
2.5 EI Amaretto

1 Eiweiß
Salz
Fett für die Form

600 g Ricotta

6 Eier

180 g Puderzucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Zitronen, Saft und Schale
100 ml Kaffee Espresso
250 g Butter, flüssig

Zubereitung

Mandeln ohne Fett goldgelb rösten und abkühlen lassen. Aus Mandeln, Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz, Butter, Zucker, Amaretto und Eiweiß einen Teig kneten. Zugedeckt 30 Minuten kalt stellen.

Inzwischen für die Creme Ricotta kräftig aufschlagen. Zitrone waschen, Schale vorsichtig abraspeln, dann auspressen. Eier trennen. Eigelbe mit der Hälfte des Puderzuckers und 2 El heißem Wasser schaumig aufschlagen. Ricotta, Vanillinzucker, Zitronensaft und -schale Espresso und Butter vorsichtig einrühren. Eiweiße steif schlagen, dabei restlichen Puderzucker einrieseln lassen, unter die Creme ziehen.

E-Herd auf 175°C vorheizen.

Springform Durchmesser ca. 26 cm fetten. Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen, Form damit auslegen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Ricottamasse auf den Teig geben. Kuchen bei 175°C etwa 70 Minuten backen. Dann noch im ausgeschalteten Herd etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

03.06.02 Liesbeth

Schoko Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 Eier

100 g Zucker
70 g Mehl
170 g Butter, geschmolzen

200 g Schokolade Blockschokolade

1 Tasse/n Kaffee, klein, Espresso

1 El Schmand

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Eigelbe mit Zucker schaumig rühren. Mehl untermischen. Geschmolzene Butter untermischen. Schokolade mit Espresso und Schmand schmelzen, untermischen. Zuletzt das steife Eiweiß unterheben. Bei 170 Grad 35-40 Minuten backen Umluft besser nicht. Der Kuchen wird unglaublich saftig. Mit Vanillesauce dazu ein tolles Dessert. Der Kuchen kann noch warm oder kalt serviert werden und hält sich mehrere Tage im Kühlschrank.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
01.04.05 Melusine1

Kommentar von Melusine1 03.09.2005 1620

@ vnd1992 - die geschmolzene Schokolade wird in den Teig eingemischt. Meinst du diesen Instant Cappuccino ? Den würde ich nicht nehmen, weil da ja noch zusätzlich Zucker drin ist. Eher "normalen" Kaffee ohne Milch und Zucker, der Espresso kann aber auch weggelassen werden.

Viele Grüße Melusine1

Schoko Kuchen mit Vanillesoße 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Schokolade, dunkle
150 g Zucker
170 g Butter geschmolzen
70 g Mehl
1 Tasse Kaffee Espresso
1 Pck. Sauce Vanillesauce
Fett und Mehl für die Form

2 Eier

Zubereitung

Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Das Mehl hinzufügen,iterrühren und mit der geschmolzenen Butter verrühren. Schokolade in einem Topf mit dem Espresso zum Schmelzen bringen. Zum Teig zugeben. Das Eiweiß steif schlagen und untermischen. Eine runde Kuchenform einfetten und mit Mehl bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten bei 170°C backen. Den Kuchen sofort aus der Form holen und mit Vanillesoße servieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

04.03.05 Abcine

Schoko Mokka Rauten 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 TI Kaffeepulver oder Espresso, Instant

100 g Schokolade, Sahne-Mokka, gehackt

300 g Mehl

1 Pkt. Backpulver

1 Prise Salz

1 TI Zimt

1 Pkt. Vanillezucker

250 g Zucker

100 g Haselnüsse, gemahlen

100 g Haselnüsse, gehackt

250 g Butter

4 Eier

50 ml Likör Mokkalikör

Für die Dekoration

100 g Kuvertüre, Zartbitter

Zubereitung

Espressopulver in 150 ml heißem Wasser auflösen, abkühlen lassen. Schokolade hacken. Mehl und Backpulver mischen, sieben. Salz, Zimt, Vanillezucker und beide Haselnussarten untermischen. Espresso, Eier, weiche Butter und Likör zufügen und alles in 2 Minuten zu einem cremigen Teig verrühren. Gehackte Schokolade unterheben. Teig in eine gefettete Fettpfanne füllen ca. 38x34 cm, wenn nötig, die Fläche mit einer gefetteten Aluschiene auf die Größe ausrichten. Teig glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Kuvertüre in heißem Wasserbad auflösen, in einen Gefrierbeutel füllen, Kuchen in Rauten schneiden, eine kleine Ecke am Gefrierbeutel abschneiden und die Rauten streifenartig mit der Kuvertüre verzieren.

20.12.02 Chiara

CK

Schokolade Himbeer Kuchen 4 Ei M

1 Becher 250 g Mascarpone,
1 ½ Pkg. 150 g Halbbitterkuvertüre

Schüttelteig

Knapp 1 ½ Becher 270 g Mehl,
3 gestr. TL Backpulver,
½ Becher 125 g Zucker,

4 Eier,

½ Pkg. 125 g zerlassene,
abgekühlte Butter,

etwa ½ Becher 100 ml Milch

Zum Tränken

½ Becher 125 ml Espressokaffee,
2 TL Zucker,
2 EL Amaretto

Creme

200 g Himbeeren,
4 Blatt Gelatine,
Saft 1 Zitrone,
1 Becher 100 g Zucker,

1 Becher 250 ml Schlagsahne

Garnieren

100 g frische Himbeeren,
Zitronenmelisse-Blättchen,

30 g geschabte Vollmilchschokolade

Zum Vorbereiten Mascarpone in eine Rührschüssel geben und zugedeckt kalt stellen. Den Mascarpone-Becher auswaschen, trocknen und zum Abmessen verwenden.

Kuvertüre in kleine Stücke hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Kuvertüre etwas abkühlen lassen. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine gut verschließbare Schüssel 3 l sieben, mit Zucker mischen. Eier, Butter und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel gut verschließen. Mehrmals insgesamt 15-30 Sekunden kräftig schütteln, so dass alle Zutaten

gut vermischt sind. Alles mit einem Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Teig auf ein Backblech geben und glatt streichen. Die aufgelöste Kuvertüre darüber träufeln, Backblech in den Ofen schieben und bei ca. **200 Grad vorgeheizt ca. 25 min. backen**. Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Kuchen abkühlen lassen. Die Kuchenoberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen. Zum Tränken Kaffee mit Zucker und Amaretto verrühren, Kuchen damit tränken. Für die Creme Himbeeren pürieren, Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen nicht kochen. Die leicht ausgedrückte Gelatine unter rühren vollständig darin auflösen. Die Mascarponecreme mit dem Mixer zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Himbeerpüree und Zucker zufügen. Die Zitronen-Gelatine-Lösung langsam unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf dem Kuchen verteilen und danach für ca. 2 Std. kalt stellen. Zum Garnieren den Kuchen in Schnitten schneiden und mit Himbeeren, geschabter Schokolade und Zitronenmelisse Blättchen garnieren.

Schokoladen Kuchen 120 g Eigelb + 180 g Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

125 g Butter

200 g Grieß - Zucker

120 g Eigelb

100 ml Kaffee Espresso, gebrüht

250 g Kuvertüre, dunkel

125 g Haselnüsse, gemahlen

5 ml Rum, Jamaika

5 ml Cognac

180 g Eiweiß

1 Prise Salz

Zubereitung

Butter, Eigelb und Zucker 20 Minuten Wichtig! schaumig schlagen. Espresso, geschmolzene Kuvertüre und Haselnüsse begeben, verrühren. Rum und Cognac begeben, Eiweiß mit dem Salz steif schlagen; vorsichtig unter die Masse heben.

180°C im vorgeheizten Ofen ca. 45-60 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

01.09.03 pellaprat

Walnuss Mokka Kuchen 3 Ei

Zutaten für 1 Portionen

100 ml Kaffee Espresso oder starker Kaffee

50 ml Likör Kaffeelikör

300 g Walnüsse, fein gehackt

125 g Butter, zimmerwarm

180 g Zucker am besten Roh-Rohrzucker

3 Eier

125 g Mehl

Zubereitung

Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, bis sie beginnen zu duften. Ca. 30 g Zucker zugeben und leicht karamellisieren. Die Butter mit dem Handrührer cremig rühren, restliche 150 g Zucker zugeben und weiter rühren, bis der Zucker weitgehend gelöst ist. Die Eier trennen und die Eigelbe, eins nach dem anderen, unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Abwechselnd Mehl, Walnüsse und Flüssigkeit Kaffe + Likör zugeben. Zuletzt Eiweiß steif schlagen und unterheben.

In einer kleinen 22 cm Springform bei 180°C ca. 50 Minuten backen Stäbchenprobe machen. Schmeckt natürlich zum Kaffee mit Schlagsahne, aber auch als Dessert mit z.B. gedünsteten Pflaumen, Mirabellen oder Reinecloden und evt. Mascarponecreme.

Das Ur-Rezept stammt aus "La Cucina di Versilia e Garfagnana" von Mariù Salvatori de Zuliani, es wurde von mir in den Mengen der Zutaten und in der Zubereitung verändert.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

25.02.05 amandina

Kuchen Kaffee flüssig

Amarettini Kuchen 3 Ei M

Zutaten für 8 Portionen

50 g Kuvertüre, zartbitter

1 Ei Butter

3 Eier

40 g Kekse Amarettini
50 g Zucker
1 Prise Salz
60 g Mehl
1 El Speisestärke
1 Msp. Backpulver
½ TI Zitronen - Schale, abgerieben, unbehandelt
60 ml Kaffee, stark
4 cl Likör Kaffeelikör

100 g Kuvertüre, weiß

1 El Palmfett

Zubereitung

Eine kleine Kastenform 20 cm nur am Boden fetten. Ofen auf 180 - 200 Grad vorheizen.

Zerbröckelte dunkle Kuvertüre und Butter bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Eier trennen. Amarettini zerbröseln. Eigelbe mit 3 El lauwarmem Wasser und Zucker dickschaumig schlagen. Schoko-Butter-Mischung unterrühren. Eiweiße mit Salz steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben, Zitronenschale und Amarettini dazu und alles locker vermengen.

Teig in die Form füllen, auf der 2. Schiene von unten ca. 30 - 35 min backen.

Erkalteten Kuchen mehrmals einstechen, mit Kaffee-Likör-Mischung tränken. Mit Glasur aus geschmolzener weißer Kuvertüre und Kokosfett überziehen.

Für eine große Form die Zutaten einfach verdoppeln!

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

15.09.03 angie17

Amerikanische Bombe 6 Ei

250 g Butter,
350 g Zucker,

6 Ei trennen

250 g Mehl,
1 Tüte. Backpulver,
3 El Kakao,
1 El Zimt,
0,5 bis 1 Tasse lauwarmen Kaffee,
150 g gemischte Nüsse Walnüsse, Haselnüsse

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und zum Schluss das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Bei

180 °C ca. 60 Minuten backen.

Nach dem Erkalten kann der Kuchen mit Schokoguss überzogen werden.

Brot Kuchen mit Schokoladensahne 1 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

200 g Brot, altbackenes dunkles, z.B. Bauernbrot

150 ml Kaffee, sehr starker heißer

70 ml Rum, o.ä.

200 g Zucker

100 g Walnüsse, gehackt

1 Eier

100 g Butter

250 g Mascarpone

Vanilleschoten, das Mark nach Belieben

200 ml Sahne

20 g Kakaopulver

Zucker nach Belieben

Zubereitung

Das Brot in kleine Stücke schneiden und mit Kaffee, Rum und etwa 50 g Zucker einweichen lassen - ab und zu umrühren. Die Butter mit dem Zucker und der Vanille schaumig schlagen. Das Ei zufügen und weiterschlagen bis eine hellgelbe Creme entstanden ist. Die Mascarpone mit der Creme vermischen. Das inzwischen eingeweichte Brot pürieren Mixer, Pürierstab. und mit den Nüssen unter die Mascarponecreme rühren. Dies ergibt einen sehr weichen Teig. Diesen in eine Springform füllen und 30 bis 45 Min bei ca. 150 Grad Umluft oder ca. 180 Grad normal backen. Stäbchenprobe!

Die Sahne mit dem Kakao und dem Zucker schlagen. Der Kuchen kann entweder sofort noch warm serviert werden, dann reicht man die Sahne dazu. Oder man lässt den Kuchen abkühlen und etwa 2 Tage - gut in Folie eingeschlagen - ruhen und überzieht ihn vor dem Servieren dick mit der Schokoladensahne.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

14.08.02 Anja66

Einfacher Öl Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

240 g Puderzucker

300 g Mehl

4 Eier, getrennt

1 Backpulver

1 Vanillezucker

125 ml Milch

125 ml Öl

2 TI Kakaopulver

1 TI Zucker

4 El Kaffee, gekochter, ausgekühlt

Zubereitung

Puderzucker mit Dotter, Vanillezucker, Milch und Öl verrühren. Schnee schlagen. Mehl mit dem Backpulver vermengen. Eiklar zu Schnee schlagen. Abwechselnd den Schnee und das Mehl unter die Dottermasse heben. Die Masse teilen. Kakao und Zucker mit dem Kaffee verrühren und mit der einen Hälfte der Masse vermischen. Eine Springform bemehlen und befetten und abwechselnd die helle und die dunkle Masse einfüllen. Bei 175 Grad, ca. 3/4 bis 1 Stunde backen.

Zubereitungszeit ca. 1 Std. 20 Minuten

02.11.01 jawi

Gewürz Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Rosinen

250 ml Kaffee

250 g Butter

400 g Zucker

4 Eigelb

1 Pck. Vanillinzucker

350 g Mehl

2 TI Backpulver

2 TI, gestr. Zimt

1 TI Nelken, gemahlen

1 TI Muskat

3 EI Milch

4 Eiweiß

Zubereitung

Rosinen in Kaffee kochen. Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eigelb schaumig rühren. Mehl mit Backpulver, Zimt, Nelken, Muskat und Milch mischen. Alle Zutaten miteinander verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Den Teig bei 175-200°C 50 bis 60 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

21.07.05 Mammo5

Gewürz Kuchen á la Semmerl 4 Ei

Zutaten für 20 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

4 Ei

3 EI Kakaopulver

1 TI Nelken + Zimt

½ TI Muskat

1 Tasse/n Kaffee, kalt

350 g Mehl

1 Pck. Backpulver

200 g Puderzucker, für den Guss

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier trennen und Eigelb zur Butter-Zuckermasse geben. Nach und nach die restlichen Zutaten, bis auf das Eiweiß, unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Rührteig ziehen.

Gugelhupf-Springform die mit dem Loch in Mitte fetten und den Teig einfüllen.

Backofen auf 160°C vorheizen und den Kuchen 50- 60 Minuten backen.

10 Minuten auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, den Puderzucker mit warmen Wasser glatt rühren und den Kuchen damit einstreichen.

Guten Appetit

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

22.04.04 Semmerl

Gugelhupf Tiramisu M

Zutaten für 3 Portionen

250 g Mascarpone

2 Ei Puderzucker

1 Pkt. Vanillezucker

1/8 Liter Schlagsahne

2 Ei Kaffee, löslicher

2 Ei Puderzucker

4 cl Grappa

3 Stück Kuchen Gugelhupf

Schlagsahne zum Garnieren

Früchte zum Garnieren

Kakaopulver zum Garnieren

Zubereitung

Mascarpone mit Staub- und Vanillezucker glatt rühren. Schlagsahne steif schlagen und unterziehen. 1/8 Liter Wasser mit Löskafee, Zucker und Grappa gut verrühren.

Den Gugelhupf klein würfelig schneiden, in der Kaffee-Grappa Mischung tränken und abwechselnd mit der Creme in Dessertschalen füllen. Mit Folie zudecken.

Das Dessert mind. 4-5 Stunden kalt stellen, aber besser über Nacht.

Die Folie entfernen, Tiramisu mit Kakao bestreuen und mit steifgeschlagenem Schlagobers und frischen Früchten garnieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

18.04.05 Backtrude

Kaffee Karamell Marmor Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

400 g Zucker

100 ml Milch

6 Eier

180 g Butter

400 g Mehl

3 TI Backpulver

100 ml Kaffee, starker, kalter

2 TI Kakaopulver

1 Prise Salz

100 g Haselnüsse, grob gehackte

150 g Kuvertüre, Halbbitter

80 g Schlagsahne

1 EI Honig

1 EI Kaffeepulver, lösliches

50 g Mandeln Blättchen

Zubereitung

50 g Zucker karamellisieren lassen und mit Milch ablöschen. Rühren, bis der Karamell sich gelöst hat, abkühlen lassen. 3 Eier trennen. Butter und Zucker schaumig rühren, 3 Eier und Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Teig halbieren, eine Hälfte mit Karamellmilch verrühren, unter die andere Hälfte Kaffee und Kakao rühren, Eiweiß und Salz schaumig schlagen. Eine Hälfte unter den Karamellteig heben, andere Hälfte mit den Nüssen unter den Kaffeeteig heben.

Teige abwechselnd in eine gebutterte, bemehlte Gugelhupfform füllen. Mit einer Gabel spiralenförmig durch den Teig ziehen, Kuchen im vorgeheizten Backrohr 175°Grad/ca. 60. Min. backen.

Kuvertüre fein hacken, Sahne, Honig und Kaffeepulver aufkochen, vom Herd ziehen und Kuvertüre darin schmelzen lassen. Kuchen damit überziehen, mit Mandelblättchen bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

11.7.04 genovefa56 CK

Kaffee Gugelhupf 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

4 Eier

250 g Butter

500 g Puderzucker
380 g Mehl
1 Pkt. Vanillezucker
50 g Kakaopulver
250 ml Kaffee
150 g Mandeln Stifte
½ Zitronen, abgeriebene Schale

Zubereitung

Eier und Butter schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker langsam einrühren. Das Mehl mit Backpulver versieben und gemeinsam mit den restlichen Zutaten zu der Masse hinzufügen. Den Kuchen in einer gefetteten und bemehlten Form bei 180°C im vorgeheizten Backrohr eine Stunde backen.

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten
30.07.04 Inschallah

Kaffee Karamell Marmor Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen
400 g Zucker

100 ml Milch

6 Eier

180 g Butter
400 g Mehl
3 TI Backpulver
100 ml Kaffee, starker, kalter
2 TI Kakaopulver
1 Prise Salz
100 g Haselnüsse, grob gehackte

150 g Kuvertüre, Halbbitter

80 g Schlagsahne

1 El Honig
1 El Kaffeepulver, lösliches
50 g Mandeln Blättchen

50 g Zucker karamellisieren lassen und mit Milch ablöschen. Rühren, bis der Karamell sich gelöst hat, abkühlen lassen. 3 Eier trennen. Butter und Zucker schaumig rühren, 3 Eier und Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Teig halbieren, eine Hälfte mit Karamellmilch verrühren, unter die andere Hälfte Kaffee und Kakao rühren, Eiweiß und Salz schaumig schlagen. Eine Hälfte unter den Karamellteig heben, andere Hälfte mit den Nüssen unter den Kaffeeteig heben. Teige abwechselnd in eine gebutterte, bemehlte Gugelhupfform füllen. Mit einer Gabel spiralenförmig durch den Teig ziehen, Kuchen im vorgeheizten Backrohr 175° Grad/ca. 60. Min. backen. Kuvertüre fein hacken, Sahne, Honig und Kaffeepulver aufkochen, vom Herd ziehen und Kuvertüre darin schmelzen lassen. Kuchen damit überziehen, mit Mandelblättchen bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
11.07.04 genovefa56

Kaffee Kuchen 4 Ei M

250 g Butter,
250 g Zucker,

4 Eier,

1 Pkg. Vanillezucker,
250 g Mehl,
2 TI Backpulver,
250 ml Kaffee, starker,
2 Gläser Cognac,
2 Ei Zucker,
3 Ei Kakaopulver,

3 Be. Sahne,
2 Pkg. Sahnesteif,

Aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen, in eine Springform füllen und bei 175-200°C 30-40 min. backen. Den Boden auskühlen lassen. Zum Tränken den Kaffee mit dem Cognac, dem Zucker und dem Kakao verrühren. Mit einem dicken Strohhalm Löcher in den Kuchen stechen und mit der Kaffeemischung tränken, über Nacht ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen, auf den Kuchen streichen und zum Schluss mit Kakao bestäuben.

Kaffee Kuchen M

150 g weiche Butter oder Margarine
200 g Vollrohrzucker oder 150 g Honig
1 Ei Sojamehl, verrührt mit etwas kalter Milch

1/4 l starken schwarzen Kaffee
400 g Vollweizenmehl
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zimt

Butter, Zucker oder Honig, das Sojamehl und die Gewürze zu einer cremigen Masse verrühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl wird mit dem Kaffee abwechselnd untergerührt. Der Teig sollte schwer vom Löffel fallen.

Den Teig in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Kastenform füllen und

bei 180 - 200 Grad ca. 50 Minuten backen.

Es empfiehlt sich, mit einem Holzstäbchen eine Garprobe zu machen.

Kaffee Kuchen auf dem Blech 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter
350 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

4 Eier

250 ml Milch

500 g Mehl
3 El Kakaopulver
1 Pck. Backpulver

Für den Guss

2 Pck. Puderzucker
2 El Kakaopulver
1 Pck. Vanillezucker
6 TL Kaffee, löslich
6 El Wasser, heiß
175 g Butter, flüssig
Kokosraspel, Mandeln oder Hagelzucker, zum Bestreuen

Zubereitung

Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten, auf ein Backblech streichen, Rand mit Alufolie auslegen Teig läuft und bei mittlerer Hitze 175 °C ca. 25 Minuten backen.

Den Guss auf den ausgekühlten Boden streichen und mit Kokosflocken, Mandeln oder Hagelzucker bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
13.04.05 worousa

Kaffee Schoko Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Schokolade Zartbitter

200 g Zucker

150 g Margarine oder Butter

300 g Mehl Weizenmehl

50 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Tl, gest. Backpulver

4 Eier Größe M

90 ml Kaffee, stark

90 ml Kaffee Espresso

Fett für das Backblech

Zubereitung

Schokolade zerbröckeln und im Topf schmelzen lassen. Margarine oder Butter mit Handrührer geschmeidig rühren. Nach und nach Schokolade, Zucker und Vanillezucker einrühren, bis eine einheitliche Masse entsteht. Jedes Ei ca. 30 Sekunden auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf einem gefetteten Backblech 40 x 30 glatt streichen. Im Backofen bei ca. 180°C vorgeheizt etwa 25 Minuten backen.

Den Kaffee mit dem Espresso verrühren. 1 Ei davon abnehmen und zur Seite stellen. Den heißen Kuchen sofort mit einem Holzstäbchen mehrfach einpieksen und mit einem Backpinsel das Kaffee-Espresso-Gemisch darüber verteilen. Erkalten lassen. Gesiebten Puderzucker mit 1 Ei Kaffee-Espresso-Gemisch zu einem Guss verrühren. Den Kuchen damit sprenkeln.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten
08.03.05 pandora78

Kaffee Schoko Kuchen 6 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

250 g Butter
1 TI Butter
250 g Zucker
50 g Zucker
3 Pck. Vanillezucker

6 m.-große Eier

300 g Mehl
50 g Kakaopulver
1 TI Kakaopulver
1 Pck. Backpulver

5 EI Milch

150 ml Kaffee, starker

3 EI Weinbrand

250 g Mascarpone

500 g Quark Magerquark

½ Pck. Schokolade, hauchdünne Täfelchen ca. 80 Stück - Vollmilch

50 g Kuvertüre, Halbbitter

20 Konfekt Mokkaohnen

Zubereitung

250 g Butter, 250 gr. Zucker, 1 Vanillinzucker und Salz mit den Schneebe-
sen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl,
50 gr. Kakao und Backpulver sieben und mit der Milch abwechselnd unter-
rühren. Teig gleichmäßig auf eine gefettete mit Paniermehl ausgestreute
Fettpfanne 32 x 39 cm streichen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd 175°
C / Umluft 150° C / Gas Stufe 2 30 - 35 Minuten backen. Auskühlen lassen
Boden auf eine Platte stürzen. Kaffee und Weinbrand verrühren und den
Boden damit beträufeln. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Mascarpone, Quark, 2 Vanillinzucker und 50 gr. Zucker mit den Schneebe-
sen des Handrührgerätes verrühren. Creme gleichmäßig auf den Boden
streichen. Mit Schokoladentäfelchen gleichmäßig belegen und leicht an-
drücken.

Kuvertüre grob hacken und mit 1 TI Butter im heißen Wasserband unter
Rühren schmelzen. In einen kleinen Gefrierbeutel geben und ein kleine
Ecke abschneiden. Kuchen mit Mokkaohnen und Kuvertüre verzieren und
mit 1 TI Kakao bestäuben.

Brennwert p. P.370

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

15.01.04 frosch18

Kokosschnitten 3 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

Für den Teig

20 g Butter

2 El Honig

2 Eier

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

etwas Zimt

500 ml Kaffee, starker

300 g Mehl

¾ Pck. Backpulver

Für den Guss

250 g Palmfett

250 g Puderzucker

20 g Kakaopulver

5 El Rum

6 El Milch

1 Eier

250 g Kokosraspel

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Teig rühren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen und bei 160°C 30 - 40 min. backen. Der Teig ist sehr flüssig! Noch warm in kleine Stücke schneiden. Für den Guss das Kokosfett schmelzen, nicht zu heiß, und die restlichen Zutaten, außer den Kokosflocken, nach und nach unterrühren. Die abgekühlten Stücke in den Guss tauchen und anschließend in Kokosflocken wälzen. Die Kokosschnitten sollten vor dem Verzehr erst einige Tage in einer Dose aufbewahrt werden, dann entfaltet sich das Aroma erst richtig. In einer gut verschlossenen Dose halten sich die Kokosschnitten mindestens zwei Wochen!

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

30.11.02 Sivi

Krokant Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Margarine

300 g Zucker, fein

4 Eier

250 g Mehl

3 El Kakaopulver

1 Tasse/n Kaffee, stark, abgekühlt

Für die Creme

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

½ Liter Milch

250 g Butter

200 g Mandeln, grob gehackt oder in Blättern

150 g Butter

150 g Zucker

Zubereitung

Rührteig zubereiten Margarine schaumig rühren, Zucker dazu, nach und nach die Eier unterrühren. Dann löffelweise den Kakao, das Mehl und den Kaffee dazurühren. Auf einem Backblech verteilen am Besten mit Backpapier ausgelegt, bei 180 Grad ca. 60 min. backen je nach Ofen

Pudding kochen und abkühlen lassen. Butter etwas erwärmen - bei gleicher Temperatur mischen. Im Notfall 1 Pkt. Tortencremehilfe verwenden

Für das Krokant alle Zutaten Mandeln, Butter, Zucker erwärmen und dabei umrühren, bis eine feste Masse entstanden ist.

Auf dem abgekühlten Boden zuerst die Creme, danach das Krokant verteilen. Zuletzt den Kuchen mit einer Schokolade- oder Nougatcreme verzieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

31.07.04 sandra_vienna

Leb Kuchen mit Früchten 3 Ei

Zutaten für 6 Portionen

50 g Honig

50 g Margarine

3 Eier

150 g Zucker

100 g Datteln

100 g Feigen

1 TI Hirschhornsalz

½ TI Pottasche

1 Tasse/n Kaffee, kalten
200 g Mehl
200 g Haferflocken
1 TI Lebkuchengewürz
100 g Rosinen
50 g Zitronat
50 g Orangeat
50 g Nüsse, gehackte
50 g Mandeln, gehackte
Zitronen - Schale, abgerieben

Für den Guss

250 g Puderzucker
2 Ei Wasser
3 Ei Zitronensaft

Zubereitung

Honig und Fett zusammen erwärmen und wieder erkalten lassen.
Eier und Zucker schaumig rühren. Datteln und Feigen fein würfeln.
Hirschhornsalz und Pottasche jeweils getrennt in kaltem Kaffee auflösen.
Alle Zutaten schnell miteinander verarbeiten. Die ganze Masse am besten mit nasser Hand auf ein gut gefettetes Backblech streichen. Bei 190°C ca. 25 - 30 Min. backen. Noch heiß mit Zuckerguss überziehen. Nach dem Abkühlen in kleine Stücke schneiden.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.
14.01.04 bibibaerlauch

Leopoldschnitten 5 Ei M

Tagesrezept vom 2. März 2002

Kuchen

5 Eier,

20 dag Zucker,
1/16 l Kaffee,
1/16 l Öl,
1 P Vanillezucker,
20 dag Mehl,
1 P. Backpulver,
2 Ei Kakao

Belag

2 Dosen Pfirsichspalten

Crème

1/4 l Schlagobers,
2 P. Sahnesteif,
3 P. Vanillezucker,
3 Becher Crème fraîche,

zum Bestreuen

3-4 El Staubzucker,
1 Kl Zimt

Zubereitung

Eier trennen, Eiklar mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Kaffee und Eidotter begeben und weitermixen, bis die Masse schaumig ist. Mehl, Backpulver und Kakao über die Eimasse sieben und unterheben. Öl langsam einrühren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und ca. 20 Minuten bei 200 °C backen. Pfirsiche abtropfen und den ausgekühlten Kuchen damit belegen. Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen. Vanillezucker und Crème fraîche einrühren und auf die Pfirsichspalten streichen. Staubzucker mit Zimt vermischen und die Schnitten damit bestreuen.

Ministranten Kuchen 4 Ei M

30 dag griffiges Mehl,
30 dag Zucker,
1 Pkg. Vanillezucker,
1 Pkg. Backpulver,
1 Msp. Zimt,
15 dag ger. Nüsse,

8 dag ger. Schokolade,
1/4 l Bohnenkaffee mit einem Schuss Rum,
18 dag zerlassene Butter,

4 Eier,

Erst alle trockenen Zutaten in eine Schüssel mit Deckel geben und gut durchschütteln, dann alle flüssigen Zutaten einmengen, Deckel schließen und schütteln, bis alles gut vermischt ist.

Bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen.

Mississippi Cake 4 Ei M

Rezept aus der Schweiz

Zutaten für den Teig

2 Ei Wasser,
2 Ei sofortlöslicher Kaffee,
175 g weiche Margarine,

100 g Rahm,

4 Eier ca. 220 g mit Schale gewogen, verklopft,
250 g Zucker,
1 TI Vanillezucker,
1 Pr. Salz,
50 g Kakaopulver,
50 g Schokoladepulver,
250 g Mehl,
1 TI Backpulver

Füllung

6 Schokoladenstängel

Zubereitung

Kaffee mit Wasser auflösen. Alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben, dann mit dem Handrührgerät oder mit der Kelle solange rühren, bis ein glatter Teig entsteht. 2/3 des Teiges in eine vorbereitete Kastenform 28-30 cm lang füllen, 6 Schokoladenstängel in einer Lage auf den Teig legen und mit dem restlichen Teig bedecken. Sofort in den 180°C vorgeheizten Ofen schieben und ca. 65-70 Minuten backen lassen. Wenn abgekühlt mit Puderzucker bestäuben.

Mokka Orangen Kuchen 3 Ei M

Zutaten

Basis für 7 Personen/Portionen

Für 14 Stücke

150 g Butter/Margarine

100 g Puderzucker

1 Pk. Vanillezucker

3 Eier Kl. M

175 g Mehl

15 g Kakaopulver

2 TL Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
1/4 l starker, kalter Kaffee
4 Ei Orangenlikör oder Orangensaft
200 g Orangenmarmelade

100 g Halbbitter-Kuvertüre
30 g Honig

8 Ei Schlagsahne

50 g weiße Kuvertüre

Zubereitung

1. 125 g weiches Fett, Puderzucker und Vanillezucker sehr cremig rühren. Die Eier nacheinander einzeln jeweils gut unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver zusammen in eine Schüssel sieben. Abwechselnd mit 75 g Mandeln und dem Kaffee bis auf 1 Ei unterrühren. Teig in eine gefettete, mit 25 g Mandeln ausgestreute Springform 24 cm streichen. Im heißen Ofen bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten 35-40 Min. backen Gas 2, Umluft 150 Grad. Boden auskühlen lassen. Dann 2x waagrecht durchschneiden.

2. Böden mit dem Likör oder Saft beträufeln. Marmelade durch ein Sieb streichen und auf die unteren beiden Böden verteilen. Böden wieder aufeinander setzen und gut andrücken.

3. Halbbitter-Kuvertüre fein hacken. Honig, Sahne, 25 g Fett und 1 Ei Kaffee unter Rühren aufkochen. Kuvertüre dazugeben. Topf von der Kochstelle ziehen und die Kuvertüre unter Rühren auflösen. Weiße Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad auflösen und in eine kleine Tüte oder Gefrierbeutel füllen. Dunkle Glasur gleichmäßig über dem Kuchen verteilen. Weiße Kuvertüre spiralförmig darauf spritzen und mit einem Holzstäbchen in die dunkle Glasur ziehen. Den Kuchen 1 Std. kalt stellen.

Mokka Schnitten 4 Ei + 4 Eigelb M

8 Eigelbe
100 g Zucker

4 Eiweiße

60 g Mehl
20 g Speisestärke
80 g ungeschälte, geriebene Mandeln

1/2 l Milch

1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
5 Eßl. Zucker
3 El. Instant-Pulverkaffee
250 g Butter
3 El. Puderzucker

50 g Krokantstreusel

10 Mokkabohnen

Für das Backblech
Pergamentpapier

Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen.

Den Backofen auf 240 ° vorheizen.

Die Eigelbe mit 50 g Zucker schaumig rühren, die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unterziehen. Das Mehl mit der Speisestärke darüber sieben und mit den Mandeln unterheben. Den Biskuitteig als 30 x 45 cm große Platte auf das Pergament streichen und auf der mittleren Schiebeleiste 8 Minuten backen. Den Biskuit auf ein Tuch stürzen und das Pergament abziehen. Die Teigplatte der Länge nach in 3 Streifen schneiden. Aus der Milch, dem Puddingpulver, dem Zucker und dem Kaffee einen Pudding bereiten. Erkalten lassen. Die Butter mit dem Puderzucker verrühren, den Pudding untermischen, 2 Biskuitstreifen damit bestreichen und alle 3 aufeinander setzen. Den Block mit Creme überziehen und mit Krokant bestreuen. Cremerosetten aufspritzen und jede mit einer Mokkabohne verzieren.

Mokka Charlotte 6 Ei M

Für die Biskuits

2 Eier,
125 g Zucker,
1 El warmes Wasser,
125 g Mehl,
1 Spur Salz,
50 g Speisestärke,

2 El Zwiebackbrösel,
½ TI Backpulver

Für die Füllung

5 Blatt weiße Gelatine,

4 Eier,

100 g Zucker,

1 Pck. Vanillezucker

1 Spur Salz,

2 TI Kakao,

4 El Instant-Kaffee,

4 El Wasser,

250 g Sahne

Für die Dekoration

250 g Sahne,

2 El Raspelschokolade,

1 TI Kakao

1. Für den Teig Eier trennen, Eigelb mit Zucker und warmem Wasser dickschaumig schlagen. Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen.

2. Das Mehl mit Stärke, Zwiebackbröseln und Backpulver mischen. Über den Eischaum sieben, unterziehen. Eiweiß vorsichtig unter den Teig heben.

3. **Den Backofen auf 225 Grad vorheizen.** Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Fingerlange Biskuits auf das Backblech spritzen.

Bei 200 - 225 Grad 8 - 10 Minuten backen.

Biskuits sofort vom Papier lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Für die Füllung Gelatine nach Anweisung auf der Verpackung einweichen.

Eier trennen. Eigelb mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Kakao schaumig schlagen.

5. Den Instant-Kaffee mit Wasser erhitzen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Unter die Kakaocreme ziehen. Kalt stellen. Sahne steif schlagen. Unter die Creme heben, sobald sie zu gelieren beginnt.

6. Eine Charlotten-Form oder eine hohe Glasschüssel leicht einfetten, mit Backtrennpapier auslegen. Die Creme hineinfüllen. Mindestens zwei Stunden kalt stellen.

7. Für die Fertigstellung einen Teil der Biskuits halbieren. Die Sahne sehr steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sternentülle füllen. Die Creme aus der Form auf eine Tortenplatte stürzen. Die Biskuithälften sternförmig auf die Creme legen.

8. Am Rande der Creme ganze und halbe Biskuits vorsichtig andrücken. Die Sahne rund um die Charlotte spritzen, einige Tupfer auf die Biskuits setzen.

9. Sahnerand und Tortenoberfläche mit Raspelschokolade mit Raspelschokolade bestreuen. Kakao über die Torte stäuben. Nach Wunsch können sie die fertige Torte noch mit einigen Blättchen Zitronenmelisse, einer dünnen Zitronenscheibe und frischen Johannisbeeren verzieren.

Nuss Sahne Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

150 g Butter

250 g Zucker

4 Eier

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

3 El Kakaopulver

1 Tasse Kaffee starker Bohnenkaffee

Für den Belag

3 Becher Sahne

3 Pck. Sahnesteif

1 Becher Schmand

1 Pck. Vanillezucker

Für die Streusel

100 g Butter

300 g Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen

100 g Puderzucker

Kuchenglasur Schokolade

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. Auf das Blech geben und bei 160°C 30 Minuten backen. Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen. Den Schmand mit dem Vanillezucker darunter heben und auf den kalten Kuchen streichen.

Die Butter mit den gemahlene Nüssen und dem Puderzucker zu Streuseln verarbeiten und auf die Sahne geben. Dann mit der Schokoglasur spinnwebenartig verzieren.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten
15.11.05 schmusetigger

Saftiger Mandel Kuchen vom Blech 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

300 g Mehl

300 g Zucker

150 g Mandeln, gemahlene

1 Pck. Backpulver

½ TL Zimt

100 g Schokolade geriebene Blockschokolade

4 Eier

1 Tasse/n Kaffee, abgekühlten

180 g Butter, zerlassene

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Backofen auf 180° vorheizen.

Mehl, Zucker, Mandeln, Backpulver, Zimt und Schokolade mischen.

Die nassen Zutaten Eier, Kaffee und Butter in einer anderen Schüssel verrühren, zu den trockenen Zutaten geben und vermengen.

Masse auf ein Backblech streichen und 20-30 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten
16.08.04 JosephineB

Saftiger Mohn Kuchen auf dem Blech 5 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

Für den Teig

300 g Mohn
200 g Zucker
150 g Margarine oder Butter

4 Eier

8 El Milch

8 El Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Tasse/n Kaffee, heißen
Für die Creme

500 ml Milch

125 g Puderzucker
1 Pck. Puddingpulver, Vanille
Salz
250 g Butter

Für den Guss

1 Eier

125 g Puderzucker
2 El Kakaopulver
125 g Palmfett

Zubereitung

Den Mohn mahlen. Margarine, Zucker verflüssigen, den Mohn darunter heben. Eier trennen. Aus dem Eigelb, Milch, Mehl, Backpulver und Vanillezucker einen Teig verarbeiten. Die flüssige Mohnmasse hinzugeben und zum Schluss steifgeschlagenes Eiweiß darunter heben. Den Teig auf einem Blech bei 200 °C ca. 20 min backen.

Auf den noch heißen Kuchen wird der heiße Kaffee verteilt. Den Teig auskühlen lassen.

Die Buttercreme zubereiten. Den Pudding nach Packung zubereiten. Ruhig etwas weniger Milch hinzugeben. Etwas Puderzucker auf den auszukühlenden Pudding geben damit sich keine Haut bildet. Will man eine besondere Kalorienbombe haben, kann man die Milch auch teilweise oder ganz mit Sahne ersetzen.

Die Butter wird schaumig geschlagen und löffelweise dem völlig erkalteten Pudding hinzugegeben. Die Buttercreme auf den erkalteten Kuchen geben. Für den Guss die Eier schaumig rühren, dann Puderzucker und Kakao zugeben. Zuletzt wird das verflüssigte, nicht zu heiße Kokosfett hinzugeben. Das Ganze dann auf dem Kuchen verteilen.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

03.10.04 sandraeh

Kommentar von Lony 29.04.2005 1112

Hallo Traute,

ein Tipp von mir zum Schokoguss. Ich verrühre zum Schluss in den Guss 1-2 El. warmes Wasser oder 1 El. Rum.

Das macht den Guss cremiger und er zieht sich nicht so und ist nach dem Erkalten auch nicht hart ,etwas weicher.

Liebe Grüße Lony

Schüttel Kuchen 4 Ei M

180 g Butter zerlassen

1/4 l lauwarmen Bohnenkaffee

4 Eier

300 g Zucker

alles mit dem Schneebesen kurz durchrühren

300 g Mehl

150 g Haselnüsse

150 g Schokostreusel

1 TI Zimt

1 Tüte. Backin

Rum

Alles in einer großen Schüssel mit Deckel gut durchschütteln oder mit dem Rührgerät rühren.

Den Teig auf ein Blech streichen.

Bei 180° ca 40 Minuten backen.

Noch lauwarm mit Schokoladenguss überziehen.

Schüttel Kuchen M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter, flüssig

250 g Zucker

300 g Mehl

2 El Kakaopulver

30 ml Milch

1 Pck. Backpulver

50 g Butter, flüssig

1 Pck. Vanillezucker
2 Ei Kakaopulver
200 g Puderzucker
7 Ei Kaffee, stark

Zubereitung

Alle Zutaten bis Backpulver in einem Gefäß gut schütteln. Dann in einer 26er-Form 13-15 Minuten bei 200°C backen.
Für die Glasur Butter bis Kaffee in einem Topf schmelzen und köcheln lassen. Kurz abkühlen, dann über der Torte gießen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten
12.01.06 yenyuting

Schüttel Kuchen für das Blech 3 Ei M

300 g Mehl,
½ Tüte Backpulver,
120 g zerl. Margarine,

150 g geraspelte Schokolade,
¼ L Kaffee,
300 g Zucker,

3 Eier,
150 g gem. Haselnüsse,
½ Schnapsglas Rum,

Alle Zutaten in eine Schüssel mit einem dichten Deckel geben und gut schütteln. Auf ein gefettetes Backblech geben und alles bei 200° C ca. 60 min backen Mit feinem Zuckerguss verzieren.

Stricknadel Kuchen 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
6 Eier, getrennt, Eiweiß zu Schnee geschlagen
250 g Butter
250 g Puderzucker
200 g Mehl
1 Pck. Vanillezucker
½ Pck. Backpulver

1 Tasse Kaffee, kalt
2 El Kakaopulver
2 El Puderzucker
4 cl Rum

1 Becher Sahne

Schokoblättchen zum Garnieren

Eigelb, Butter, 250 g Puderzucker und Vanillezucker verrühren. Mehl und Backpulver unterrühren. Eischnee unterheben. Springform ausbröseln, Teig einfüllen und bei 175°C ca. 50-60 Minuten backen, stürzen und auskühlen lassen.

Mit einem Kochlöffelstiel Löcher in den Kuchen machen. Kaffee, Kakao, 2 El Puderzucker und Rum verrühren und in die Löcher füllen.

Achtung Vorsichtig einfüllen, da sich die Flüssigkeit im Kuchen verteilt, sonst schwimmt der Kuchen!

Anschließend mit geschlagener Sahne bestreichen und Schokoblättchen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
25.07.05 kawabaer

Stricknadel Kuchen 6 Eiweiß M

Zutaten für 6 Portionen

250 g Butter

6 Eiweiß

250 g Zucker

250 g Mehl

½ Pck. Backpulver

½ Liter Kaffee

2 El Zucker

2 El Rum

2 El Kakaopulver

½ Becher Schlagsahne

½ Becher Eierlikör

Zubereitung

Butter, Zucker u. Dotter schaumig rühren, Mehl und Schnee unterziehen. Teig auf ein Blech streichen und bei 170° ca. 1/2 Std. backen. Noch heiß mit einer Stricknadel oder Gabel viel Löcher stechen, mit Kaffee-Rum-

Gemisch übergießen. Sahne steif schlagen, leicht süßen, auf den Kuchen strichen, mit Eierlikör oder Mandelsplitter, für Kinder Schokosoße verzieren.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

27.3.03 mfahrngruber CK

Hi!

Der Kuchen ist wirklich superlecker und leicht gemacht.
Ich verziere die Torte immer anders, sieht immer wieder aufs Neue super-toll aus -.

Mit geschabter Schoko sieht das Ganze auch superlecker aus.

Anstatt einem halben Becher Sahne stimmt die Angabe?? nehme ich immer 2 Becher, wenn ich die Torte ummanteln möchte auch mal 3.
Leider ist die Torte so auch ziemlich üppig, sodass man nach einem Stückchen wirklich schon genug hat.

Liebe Grüße,
Lara 14.04.2005 1902

Tiroler Nuss Kuchen 4 Ei

Zutaten für 8 Portionen

300 g Mehl
1 Pkt. Backpulver
300 g Zucker
300 g Haselnüsse, gemahlen
50 g Kakaopulver
1 Msp. Zimt
180 g Butter
125 ml Kaffee, kalter

4 Eier

1 El Cognac oder Rum

Mehl, Backpulver, Zucker, gem. Haselnüsse, Kakaopulver + Zimtpulver trocken gut mischen. Die Butter schmelzen und mit dem Kaffee, den Eiern und dem Schnaps unterrühren. Eine Gugelhupfform gut + dick einfetten und mit Paniermehl gut einstreuen. Dann den Teig einfüllen und bei ca. 175°C im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. In den ersten 10 Minuten die Temperatur nur bei 100°C .

Tipp

In Alufolie hält sich der Kuchen gut 1 Woche.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

27.05.02 LEILAH

Kuchen Kaffee trocken

Amaretto Nougat Stollen 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Nougat Nussnougat, schnittfest

500 g Mehl, Pck. Backpulver

100 g Mandeln, gehackt

1 TI Kaffeepulver, löslich

2 Eier

125 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

200 g Butter, weiche

75 g Kekse Amarettini

2 Ei Amaretto

3 Ei Mandeln Blättchen

2 Ei Puderzucker

250 g Quark Magerquark

Nougat kalt stellen. Mehl, Mandeln, Kaffee, Eier, Zucker, Vanillezucker, Quark, 1 Prise Salz, Backpulver und 175 g Butter in Stückchen zu einem glatten Teig verkneten. Amarettini mit Amaretto-Likör beträufeln, Nougat in Stücke schneiden.

Teig ca. 40 x 40 cm groß ausrollen. Amarettini und Nougat darauf verteilen, leicht eindrücken. Teig überschlagen und zum Stollen formen.

Auf ein gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd 200 Grad / Heißluft 175 Grad ca. 40-45 Minuten backen.

Mandeln rösten. 25 g Butter schmelzen. Stollen mit Butter bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.320

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

20.11.05 ClaudiaWeis

Amerikanischer Kaffee Nuss Kuchen 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

280 g Mehl, weich fein, zum Kuchenbacken

2 TI Backpulver

½ TI Natron

½ TI Salz

280 g Butter, zimmerwarm

3 große Eier

und Zucker

2 TI Vanille - Extrakt selbstgemacht oder entsprechend weniger -Aroma
oder - Zucker

320 ml Sauerrahm

2 TI Kaffeepulver Instant

1.5 TI Wasser, kochend

1 TI Orangen - Schale, gerieben

¼ TI Zimt

Für die Glasur Frosting und Verzierung

1 TI Kaffeepulver Instant

¾ TI Wasser, kochendes

720 ml Sahne, flüssige

30 g Puderzucker

225 g Walnüsse, grob gehackt

30 Kaffee - Bohnen, mit Schokolade überzogen

Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

Den Backofen auf 175 Grad anheizen. Zwei Tortenformen 21 cm im Durchmesser ausfetten und mit Mehl ausstäuben. Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermischen. Zucker und Butter mit dem Handrührer bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren, bis sie leicht und flaumig sind. Die Eier einzeln begeben, jedes Mal danach gut verrühren. Vanille zufügen. Bei niedriger Geschwindigkeit die Mehlmischung abwechselnd mit dem Sauerrahm in die Buttermixtur einarbeiten. Kaffeepulver in 1,5 TI kochendem Wasser auflösen. Orangenschale und Zimt zugeben.

Vom Teig 360 ml beiseite geben. Im verbliebenen Teig die Kaffeelösung einrühren. Die Hälfte vom Originalteig ohne Kaffee in die beiden Tortenformen streichen. Nun den Teig mit Kaffeegeschmack darüber verteilen. Den Rest vom Originalteig über dem Kaffeeteig verstreichen und mit einem Messer durch die Teiglagen fahren, um den Teig zu marmorisieren.

Die Kuchen 35 Minuten backen, bis sie goldfarben sind. Die Formen auf ein Drahtgitter setzen, um 10 Minuten auszukühlen. Aus der Form auf ein Gitter ausdrehen, um restlos zu erkalten.

Für das Frosting löst man 1 TL Kaffeepulver in 0,75 TL kochendem Wasser auf. Erkalten lassen. Die Sahne und den Puderzucker zu Schlagsahne verschlagen nicht zu fest, nicht zu weich, Kaffeelösung unterheben.

Einen Kuchen auf einen Servierteller geben, obenauf etwas vom Frosting verstreichen. Die andere Tortenlage darauf geben. Das restliche Frosting obenauf und auf den Seiten verstreichen. Die meisten Nüsse an den Seiten vom Kuchen andrücken. Mit den restlichen Nüssen oben drei Streifen ziehen und mit den Schoko-Kaffeebohnen oben herum einen Rand machen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten
07.12.04 Quargl

Eiskaffee Blaubeere Käsekuchen 8 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

8 Eier

215 g Mehl
350 g Zucker

500 g Quark Magerquark

175 g Butter
2 Pck. Vanillinzucker
15 g Stärkemehl
4 EL Kaffee Eiskaffeepulver
300 g Heidelbeeren
Fett für die Form
1 EL Wasser

Zubereitung

Ei trennen. 200 g Mehl, 50 g Butter, 1 Eigelb und 1 EL Wasser glatt kneten. Teig ca. 30 Minuten kühlen. Rest Butter schmelzen. Rest Eier trennen. 5 Eiweiß und 30 g Zucker steif schlagen. 7 Eigelb, Quark, 150 g Stärke, 3 EL Kaffeepulver und Rest Mehl verrühren. Butter unterrühren. Eisschnee unterziehen.

Teig rund ausrollen, in gefetteter Springform 26 cm legen, dabei 5 cm Rand hoch ziehen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. 1/4 Quarkmasse darauf streichen, mit 250 g Blaubeeren bestreuen und Rest Quarkmasse darauf geben. Bei 175°C ca. 1 Stunde backen.

3 Eiweiß und Rest Zucker steif schlagen. Nach ca. 45 Minuten Baisermasse aus den Kuchen streichen. Kuchen fertig backen und verzieren.

Brennwert p. P.340

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

02.04.05 BadGirlPolska

Gewürz Kuchen 3 Ei

250 g Butter,
250 g Zucker,
1 Tüte . Vanillinzucker,

3 Eier,

Salz,
Zitronenschale,
2 gestr. Tl. Zimt,
1 gestr. Tl. Nelkenpulver,
Ingwer,
2 gestr. El. Kakao,
2 El Rum,
500 g Mehl,
1 Tüte . Backpulver, ca.
6 El. Kaffee,

Die Butter flaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eier, Salz und Gewürze dazugeben. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit dem Kaffee einrühren. Den Teig in eine mit Papier ausgelegte Kastenform füllen und

etwa 70 Minuten backen.

Hellenen Kuchen 2 Ei M

Teig

200 g Mohn,
200 g Margarine,
200 g Zucker,
200 g Mehl,

2 Eier,

6 El Milch,

1 geh. TI Backpulver

Belag

500 ml Milch,

1 ½ Tüte Vanillepuddingpulver,

2 geh. El. Zucker,

25 g Hartfett,

200 g Margarine,

2 TI Kaffeepulver,

150 g bittere Schokolade,

150 g geröstete Haselnüsse

Margarine, Eier, Zucker untereinander schlagen. Ungemahlene Mohn, Milch und das mit Backpulver gesiebte Mehl zugeben, verrühren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und backen. Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen straffen Pudding kochen und das Hartfett einrühren. Erkalte löffelweise unter die schaumig geschlagene Margarine schlagen. Die zerlassene abgekühlte Schokolade und das Kaffeepulver unterschlagen. Nun die in 1 El Zucker gerösteten Nüsse zugeben, alles auf den Kuchen streichen, mit Kamm verzieren.

Backzeit 15-20 min. Hitze 180° C

Hirschhorn Kuchen 4 Ei M

Teig

200 g Zucker

3 Eier

200 g Margarine, weiche

300 g Mehl

1 Hirschhornsalz

1/2 Milch

1 Pr. Salz

1 Zitrone, ungespritzten, abgeriebene Schale von

würziger Schokoladenguss

1 Ei

3 Zucker, gehäufte

3 Kakao

1 Vanillezucker

125 g Kokosfett

2 Milch

1 Instand-Bohnenkaffee-Pulver

als Garnitur

bunte Zuckerstreusel

Zucker und Eier kräftig rühren, die weiche Margarine zugeben, weiter rühren. Das Mehl darüber sieben, Hirschhornsalz in der kalten Milch auflösen und mit den Gewürzen zufügen. Kräftig rühren. Den nicht zu weichen Teig auf ein gut gefettetes Blech streichen, gegebenenfalls mit der Hand breitdrücken. Bei starker Hitze 5-10 Minuten backen. Nach dem Erkalten dick mit Schokoladenguss überziehen. Dafür das Ei mit Zucker, Vanillezucker und dem gesiebten Kakao cremig rühren, das zerlassene, abgekühlte Kokosfett vorsichtig unterrühren. Zum Schluss Milch und Kaffeepulver hinzufügen. Mit bunten Streuseln verzieren.

Backzeit 5-10 Minuten

Hitze 300° C

Ein ganz altes Rezept, das auch heute noch sehr beliebt ist. Ein sehr altes Rezept für einen schmackhaften Kuchen, der bis heute wegen seines feinen Geschmacks überlebt hat.

Honig Kuchen I 2 Ei M

Zutaten

500 g Honig

1 Päckchen Vanillinzucker

100 g Butter oder Margarine

2 Ei. Milch

2 Eier

1 Prise Salz

1 gestr. El. Zimt

1/2 Tl. gemahlene Nelken

1/2 Tl. gemahlene Ingwer

1/2 Tl. Kardamom

1 Tl. löslicher Kaffee

2 Tropfen Bittermandelöl

1 Päckchen Backpulver

500 g Mehl

100 g gehackte Haselnüsse

50 g kleingewürfeltes Zitronat
Fett Für das Backblech Backtrennpapier!
50 g abgezogene halbierte Mandeln zum Verzieren
75 g Zucker
3 El. Wasser zum Bestreichen

Zubereitung

In einem Topf Honig, Zucker, Vanillinzucker, Butter oder Margarine und Milch unter Rühren langsam erwärmen und schmelzen lassen. Die Masse in eine Rührschüssel füllen und kalt stellen. Unter die abgekühlte Masse nach und nach die Eier, das Salz, die Gewürze und das mit Backpulver gemischte Mehl rühren.

Die Haselnüsse und das Zitronat unter den Teig heben. Den Teig etwa 1 cm dick auf ein gefettetes oder mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech streichen. Ein Stück Alufolie oder Pergamentpapier zu einem Streifen schneiden, einfetten und vor den Teig legen. Auf der Teigfläche mit einem Messer Quadrate von ca. 8 x 8 cm andeuten. Die Quadrate mit geschälten, halbierten Mandeln verzieren. Das

Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Honigkuchen bei 175 bis 200 Grad etwa 25 bis 30 Minuten backen. Zucker und Wasser unter Rühren zum Kochen

bringen. Den heißen Honigkuchen sofort mit der Zuckerglasur bestreichen. Nach dem Erkalten in Quadrate schneiden. In Blechdosen aufbewahren. Haltbarkeit zwei bis drei Wochen

Honig Kuchen II 2 Ei M

Einfacher weicher Pfefferkuchen
lecker zum Glühwein

Zutaten für 16 Portionen

500 g Honig
75 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
100 g Butter

2 El Milch

2 Eier

1 Prise Salz
1 El Zimt
1 El Lebkuchengewürz
1 Tl Kaffeepulver, lösliches
500 g Mehl
1 Pkt. Backpulver
Mandeln, abgezogene halbierte zum Garnieren und Belegkirschen

50 g Zucker
2 El Wasser, heißes

Zubereitung

Den Honig mit Zucker, Vanillezucker, Butter und Milch erwärmen und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten.

Auf einem gefetteten Blech verstreichen und pro Stück jeweils mit 4 halbierten abgezogenen Mandeln und einer halbierten Belegkirsche in der Mitte garnieren.

Das Blech im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 30 Minuten backen .

In der Zwischenzeit den Zucker im heißen Wasser auflösen und den fertigen noch heißen Kuchen damit bestreichen.

Man kann zusätzlich noch 100 g gehackte Haselnüsse und 50 g feingehacktes Zitronat

unterrühren .

Ich finde ihn aber zum Glühwein in der einfachen Version am besten .

16.5.04 Moorhenne CK

Honig Kuchen Weicher 5 Ei

Zutaten für 16 Portionen

250 g Zucker

375 g Honig

125 g Butter

500 g Mehl

1 Pkt. Backpulver

60 g Kakaopulver

80 g Rosinen

80 g Zitronat

125 g Mandeln, gehackte

1 Pkt. Lebkuchengewürz

5 Eier

4 El Rum

2 Tl Kaffee - Extrakt

Aprikosenkonfitüre zum Bestreichen

Kuchenglasur, Schokolade, zum Überziehen

Zubereitung

Den Zucker, Honig und die Butter aufkochen und etwas abkühlen lassen.

Dann mit den restlichen Zutaten der Reihenfolge nach zu einem Teig rühren und auf einem gefetteten Backblech bei 190 Grad ca. 20 Minuten backen.

Noch warm mit Aprikosenmarmelade bestreichen und nach dem Abkühlen mit Schokoglasur überziehen.

Der Kuchen bleibt so schön lange weich und saftig.

Ich habe ihn allerdings auch schon mal vor dem Backen mit abgezogenen halbierten Mandeln und halbierten kandierten Kirschen belegt pro Stück dann 4 Mandeln und in der Mitte eine Kirsche so wie klassischen Lebkuchen und dann noch heiß mit einer Zuckerlösung aus 50 g Zucker aufgelöst in 2 Ei kochendem Wasser bestrichen .

Sieht nett aus und schmeckt auch lecker.

7.5.04 Moorhenne CK

Kaffee Gugelhupf 4 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Schokolade, bittere

2 Ei Amaretto

20 g Mehl

150 g Marzipan - Rohmasse

120 g Zucker

4 Ei Wasser, heißes

150 g Butter, weich

4 Ei

2 Eigelb

125 ml Schlagsahne

280 g Mehl

2 TI Backpulver

4 Ei Kaffeepulver, frisch gemahlen

1 Prise Salz

30 g Mandeln Blättchen

30 g Kakaopulver

100 g Zucker

100 ml Wasser, warmes

80 g Palmfett

Zubereitung

Die Schokolade hacken und mit dem Amaretto beträufeln, das Mehl untermischen und beiseite stellen.

Die Marzipanrohmasse in einer Rührschüssel verkneten, das heiße Wasser hinzugeben und mit dem Handquirl glatt rühren. Die weiche Butter nach und nach unterrühren. Die Eier, das Eigelb und die Sahne unter die Masse

rühren. Mehl, Backpulver, Kaffeepulver und Salz mischen und löffelweise unter die Masse rühren. Die gehackte Schokolade mit einem Holzspatel unterheben. Eine 3-Liter-Gugelhupfform ausfetten und mit Mehl bestäuben, dann den Teig einfüllen. Bei 175 Grad 50-55 Minuten backen. 10 Minuten ruhen lassen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne fettlos rösten und abkühlen lassen. Kakaopulver mit Zucker mischen, mit warmem Wasser verrühren, das Kokosfett dazugeben und 3 Minuten unter Rühren kochen lassen. Den erkalteten Kuchen mit dem Guss bepinseln und die Mandelblättchen vorsichtig an den Rand drücken.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten
28.06.03 Annette17

Kaffee Gugelhupf 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen
250 g Zucker
250 g Margarine

5 Eier

1 Pkt. Vanillezucker
375 g Mehl
1 Pkt. Backpulver
65 g Mandeln, gehackte
2 Ei Kaffeepulver
2 Ei Kakaopulver

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen.
In eine große Tasse zwei Kaffeelöffel Kaffeepulver geben und mit kochendem Wasser aufgießen.
Die Margarine und die Eier schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker dazugeben, Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren, den Kaffee mit Kaffeesatz dazu, Mandeln und Kakao ebenfalls.
Den Teig in eine gefettete Gugelhupfform geben und backen.
Die genaue Backzeit kann ich nicht angeben, da ich immer mit einem Holzstab teste wann der Kuchen durchgebacken ist.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten
29.10.05 renchen73

Kaffee Kuchen 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

300 g Butter

6 Eier

200 g Mehl

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 TI Backpulver

2 El Kaffee Bohnenkaffee

100 g Kakaopulver Kaba

100 g Schokodekor Schokostreusel

100 g Haselnüsse, gemahlen

75 ml Rum

Für den Guss

200 g Puderzucker

1 El Zimt

1 El Rum

3 El Wasser

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Teig zubereiten. Wichtig Die Schokostreusel zuletzt und vorsichtig unterheben. In einer Kastenform backen.

Nach dem Abkühlen mit dem Guss überziehen.

Backzeit 50-60 Minuten bei 180 Grad vorgeheizt

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

27.04.04 angelika2603

Kaffee Kuchen 8 Ei M

Rezept für 2 große Backbleche

Für den Teig

8 Eier,

400 g Zucker,

250 g Butter,

600 g Mehl,

1 handvoll gemahlener Kaffee,

¼ l Schlagsahne,

1 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Backpulver

Für die Füllung

500 g Puderzucker,
4 El Kakao,
6 El Speisestärke,

6 El Schlagsahne,
250 g Butter,
2 El Rum oder Kognak,
1 handvoll Bohnenkaffee

Zubereitung

Den Teig halbieren und auf 2 Blechen ausbacken ca. 30 Minuten bei Mittelhitze. Auf die eine ausgebackene Teigplatte die Füllung verteilen und die andere Teigplatte darüber geben ----- > fertig!

Kaffee Kuchen Arusan 7 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

750 g Quark Magerquark
200 g Mandeln, süße +
20 g Mandeln, bittere, geröstet +
200 g Sonnenblumenkerne, geröstet + gemahlen
250 g Maiskörner, gemahlen

7 Eier, trennen

Süßstoff, flüssigen, für 250 g Zucker
2 Tl Salz und 1 Prise
2 El Kakaopulver ohne Zucker
3 El Kaffeepulver, schwarzes, z.B türkischen Kaffee
5 El Rum, 54 % oder mehr

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf Eiweiß zusammen verrühren. Dann das mit 1 Prise Salz steifgeschlagene Eiweiß drunter mischen. In den kalten Backofen bei 160° Umluft ca. 90-100 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 180° + ca. 70 - 80 min backen.

Hinweis Wer Vollrohr Zucker, anstelle Süßstoff nimmt, bitte auch die Flüssigkeit erhöhen, es muss nachher wie ein Rührteig so dünn sein, lieber ein

wenig mehr. Geht besser auf. Es eignet sich besonders kohlenensäurehaltiges Mineralwasser.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

26.08.05 Hans60

Kaffee Mandel Kuchen 4 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke

100 g Zartbitter Schokolade

1/4 l Milch

4 TL löslicher Kaffee

250 g Butter oder Margarine

375 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

4 Eier Gr. M

375 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

50 g Kakao

150 g Mandeln ohne Haut

je 1 Beutel Vollmilch Kuchen Glasur und Kuchen Glasur dunkel

1 Ei Puderzucker

Zubereitung

1. Schokolade grob hacken. Milch aufkochen lassen. Kaffee darin auflösen und abkühlen lassen.

2. Fett, Zucker, Vanille Zucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, Zitronenschale und Kakao mischen. Mit dem Milchkaffee zufügen und verrühren. Schokolade und Mandeln unterheben.

3. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Napfkuchenform ca. 2 1/4 l Inhalt füllen.

Im heißen Ofen bei 175 °C 1 1/4 1 1/2 Stunden backen.

In der Form ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Stürzen und abkühlen lassen.

4. Kuchen Glasur Beutel ca. 10 Minuten in einen Topf mit heißem Wasser stellen. Glasuren mischen und auf den Kuchen streichen. Trocknen lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden ohne Wartezeit
Pro Stück ca. 400 kcal, E 6 g, F 23 g, KH 42 g
Mini Nr. 3/04

Kirsch Kokos Kuchen 3 Ei M

Zutaten für 14 Portionen

125 g Butter
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

3 Eier

1 Zitronen
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver

2 Ei Milch

150 g Kirschen aus dem Glas
100 g Kekse Kokosmakronen
1 Ei Kaffee Instant
1 Ei Kakaopulver
2 Pck. Kuchenglasur, Schokolade

Zubereitung

Die Kirschen gut abtropfen lassen, von der Zitrone die Schale abreiben, Makronen fein zerbröseln. Löslichen Kaffee in etwas lauwarmem Wasser verrühren. Für den Rührteig Fett schaumig schlagen. Zucker, Vanillezucker, Salz und nach und nach die Eier unterrühren. So lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat, dann die Zitronenschale unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Milch unterrühren.

Teig halbieren. Unter die eine Hälfte die zerbröselten Makronen, unter die andere Hälfte den Kaffee und den Kakao rühren. Hellen Teig in eine Kastenform füllen, Kirschen darauf verteilen, Schokoteig darüber geben.

Im vorgeheizten Backofen E175 Grad, Gas Stufe 2 ca. 80 bis 90 Min. backen. Nach 15 Min. Backzeit den Teig der Länge nach einschneiden. Nach dem Backen Kuchen aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Die Kuchenglasur nach Packungsanweisung zubereiten und den Kuchen damit glasieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten
17.05.02 Heiki

Kokos Kaffee Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz

4 Eier

200 g Mehl
2 TI Backpulver
120 g Kokosraspel

1 dl Kokosmilch

1 dl Milch

1.5 El Kaffeepulver, sofortlöslich
1 El Zucker
100 g Mehl

Zubereitung

Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker und Salz unterrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Teig in zwei Portionen teilen.

Kokosraspel abwechslungsweise mit der Kokosmilch unter die eine Teighälfte rühren, in die gefettete, mit Kokosraspeln ausgestreute Form füllen. Milch mit Kaffee und Zucker aufkochen, abkühlen lassen. Abwechslungsweise mit dem Mehl unter die zweite Teighälfte rühren, auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig unter den hellen Teig ziehen.

Im vorgeheizten Rohr bei 180°C ca. 55 Minuten backen.

|

Brennwert p. P.392

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten
17.07.05 sane

Mandel Kuchen Darzin

Zutaten für 1 Portionen

200 g Mandeln, süße +

18 Mandeln, bittere zusammen geröstet +
300 g Buchweizen, ganz +
100 g Naturreis Mittelkorn +
100 g Amaranth, ganz, zusammen mahlen
200 g Rohrzucker
1 Prise Salz
1 TI Vanille, gemahlen, Bourbon ODER
3 Tüte/n Vanillezucker Bourbon
2 Tüte/n Backpulver, Weinsteinbackpulver
1 TI Kaffee, türkischen, trocken, habe keinen anderen müsste aber jeder
schwarz gerösteter Kaffee auch gehen
700 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges *

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten vermischen, dann das Wasser untermischen, alles in die mit Backpapier ausgelegte Backform gießen. In den kalten Backofen bei 160°C Umluft, 110 min backen. Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca. 180° -190°C + ca. 70 - 80 min backen. Nadelprobe.

Bitte ein paar min in der Form lassen, dann vorsichtig rausgleiten lassen + ca. 30 min mit Backpapier ruhen, sich verfestigen lassen. Dann, oder auch erst wenn erkaltet ist, entfernen.

Hinweis Nehme gerne Amaranth, nicht nur der vielen Nährstoffe wegen, sondern es macht bei reinem Buchweizenteig das Ganze nicht so trocken.

Hinweis * Kohlenensäurehaltiges Mineralwasser gibt beim Rühren Kohlen- säure frei, wodurch ein spontaner Gärprozess in Gang gesetzt wird das Mehl verbindet sich schnell + intensiv mit dem Wasser, die Kohlen- säure wird eingeschlossen + hebt beim backen den Teig in die Höhe.

Bemerkungen Kuchen war wie jetzt schon gewohnt, locker/ weich/ feucht nicht klitsch , der Mandelgeschmack könnte intensiver sein, leider haben die kalifornischen Mandeln ja keinen Geschmack.

Aber noch besser würde der Kuchen natürlich mit gerösteten Haselnüsse gehen, nur ich habe keine im Haus + Madam mag Haselnüsse nicht so gerne.

Zum Anschneiden hat sich das Tomatensägemesser als am besten her- ausgestellt, ich kann „sägen"/ schneiden, nicht drücken, der Kuchen ist eben mit Vorsicht zu behandeln, damit es nicht zerbröckelt, was ja bei noch sehr warmen Kuchen leicht passieren kann. Wobei gerade Backwa- ren mit Reis sich erst festigen, wenn sie kalt sind.

Aber Reis saugt auch viel Flüssigkeit auf, was gerade bei glutenfrei viel mehr vorhanden ist als bei „normalem" Mehl. Guten Appetit.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

28.06.05 Hans60

Mandel Kuchen für Pessach 3 Ei M

Zutaten

3 Eier

150 g Zucker

150 g gemahlene Mandeln

1 Becher Schlagsahne

1 Ei Zucker

1 TI Kaffeepulver

1 TI Cognac

Zubereitung

Die Eier sorgfältig schlagen, den Zucker hinzufügen und gut verrühren.
Die Mandeln dazugeben.

In eine gefettete Springform füllen und

im vorgeheizten Ofen bei mittelstarker Hitze ca. 45 Minuten backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen, Kaffee und Cognac hinzufügen
und auf den Kuchen streichen.

Marc's Geburtstags Kuchen 2 Ei

Zutaten für 1 Portionen

1 Tortenboden

250 g Kokosfett

2 Eier

250 g Puderzucker

75 g Kakaopulver

1 Ei Kaffee, gemahlen

½ TI, gest. Salz

1 Ei Rum

2 Ei Zucker - Streusel

Zubereitung

Eier in eine Schüssel geben. Puderzucker und Kakao darüber sieben. Mit einem Schneebesen schaumig rühren. Salz, Kaffee und evt. 1-2 Ei Rum zugeben und unterrühren.

Kokosfett im Wasserbad schmelzen und schluckweise unter die Kakao-masse rühren. Masse über den Tortenboden gießen, evt. glatt streichen

und nach Belieben mit bunten Zuckerstreuseln verzieren. Vor dem Verzehr erkalten lassen.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

14.03.05 Marc_W

Moccacreme Torte 6 Ei + 3 Eigelb M

Zutaten für 12 Portionen

6 Eier, getrennt

100 g Zucker

100 g Haselnüsse, gemahlene

120 g Mehl

½ Tasse/n Wasser, heißes

750 ml Milch

70 g Speisestärke

250 g Butter, weich

150 g Kuchenglasur, Schoko

3 Eigelb

4 El Kaffeepulver, Instant

Zubereitung

Eigelb mit dem Zucker und dem heißen Wasser schaumig schlagen und die gemahlene Haselnüsse unterrühren. Das Mehl sieben und mit dem steifen Eischnee unterheben. Den Biskuit im vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. backen. Auskühlen lassen und dann 2 x durchschneiden.

Mit der Milch, dem Zucker, dem Kaffee und der Speisestärke einen Pudding kochen

und auskühlen lassen. Öfters umrühren, damit sich keine Haut bildet. Am Schluss die weiche Butter unterrühren.

Die beiden Tortenböden damit bestreichen. Den 3. Boden draufsetzen. Mit der im Wasserbad erhitzten Schokoglasur überziehen.

Mindestens 4-5 Std. kaltstellen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

12.10.04 hhirschmann

Mohn Kuchen 3 Ei M

Hefeteig

600 g Dinkel- Weizenvollkorn gem
350 g Wasser / Milch
1 Tüte Trockenhefe f 500 g Mehl
150 Honig
1 TI Meersalz
60 g geschmolzene Butter
evtl Streumehl

Backblech
Backpapier dafür

Alle Zutaten wie sie sind, ob kalt oder warm, in die Küchenmaschine,
Knethaken anstellen kleine Stufe, nach 10 -15 min fertig.

Backblech mit Backpapier auslegen, Teig drauf legen, mit der Rolle ausrol-
len. Mit der Gabel den Teig mehrmals einsteche. In den Backofen bei 30°C
Ober- + Unterhitze, Licht an + ein wenig mehr , ca 50 min gehen lassen

1 Pfund Mohn gem

750 ml Milch

6- 8 EI Vollrohrzucker ODER
120 g Honig
1 Tüte Vanillepudding

2-3 Ei

100 - 150 g Rosinen
1 Prise Salz
1 TI Kaffee gem türkischen oder italienischer
4 cl Rum 54 %

Hitze 3- 4 ungefähr 40 min
Umluft 160°C ca 40 min ohne vorheizen

Mohn in die heiße Milch rühren + quellen lassen, Pudding anrühren, in die
Milch die man vorher abnahm, alles zusammen auf kochen lassen. Mohn
kalt rühren. Eier + Rosinen rein. Nochmals abschmecken nach Zucker.
Es muss eine dicke Masse sein.

Backzeit ca 40 min, Mittelhitze

Rezept ca 1958 , ein wenig angepasst, Hans60

Mohnblech Kuchen Krzyiytrek 3 Ei M

Glutenfrei

450 g Maiskörner
50 g Amaranthkörner

3 Ei

150 g ungehärtete Margarine
200 g Vollrohrzucker
1 Tüte Bourbon Vanillezucker
1 Prise Salz
0,5 Tüte ca Trockenhefe für 500 g Mehl
400 ml Milch

500 g Mohn

100 g Mondamin
0,5 TI Bourbon Vanillepulver
1 Prise Salz

ODER

2 Tüten Glutenfreien Vanillepudding

2- 4 Ei nicht gehäuft Vollrohrzucker ca 50 g

1 l Milch

250 g Rosinen , wer mag
2 TI gem türkischen Kaffeepulver, ODER
Italienischen Espresso gem Kaffeepulver
1 Prise Salz
4 cl Rum 54 %

evt Backpulver
Teigschaber
1 Backblech
Backpapier dafür

Zubereitung

Wer, so wie ich alles selber mahlt.

Der fängt damit an den Mohn zu mahlen, es erspart mir die Getreidemühle
, auseinander zu nehmen , um diese zu reinigen.

Mais + Amaranth zusammen fein mahlen, Zucker, Salz + Hefe dazu + vermischen, dann sollte erst die Milch dazu gegeben werden, dann die Eier + danach erst die Margarine, lässt sich zwar nicht so gut verteilen, aber die Hefe arbeitet besser, wenn das Fett erst zum Schluss ran kommt. Den fertigen Teig mit dem Teigschaber auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech streichen. In den Backofen geben, 40°C , Licht an + ein wenig mehr, + ruhen bzw gehen lassen. Der Teig geht nicht besonders, weil er zu feucht ist. Ich lasse ihn meist , ja , nach Gefühl. In der Zwischenzeit bereite ich den Mohn , + meist noch das Mittagessen vor.

Den gemahlene Mohn in ein Kochtopf ca 4 l die Rosinen, Salz, Zucker + Kaffeepulver + Bourbon Vanillepulver vermischen . In die kalte Milch , Mondamin , Salz einrühren, auflösen, dann zu der Mohnmasse geben , verrühren, und aufkochen, rühren, setzt schnell an, wenn der Kaffee anfängt zu duften, kocht der Mohn auch meist, rühren. Und runter von der Hitze , lauwarm abkühlen lassen. Die Mohnmasse auf den wahrscheinlich nicht gegangenen Teig geben. Ich nehme eine Gabel + rühre damit spiralförmig den Mohn unter den Teig. Falls der Teig wider erwarten doch gegangen ist, die Mohnmasse Draufstreichen.

[In den Backofen + bei ca 160°C Umluft ca 50-60 min backen.](#)

Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 180- 190°C + ca 35-45 min backen.

Nadelprobe.

10- 15 min ruhen lassen, dann am, mit dem Backpapier vom Backblech auf ein Kuchenrost ziehen, abkühlen lassen.

Ich serviere ihn dann mit Bourbon Vanillezucker geschlagene süße Sahne.

Man kann auch gut + gerne die doppelte Menge Mohn nehmen, dann verdoppelt man eben alles, ausgenommen den Hefeteig.

Nachtrag sollte der Mohn sich trotz Rührens an den Topfboden angesetzt haben, etwas Wasser rein, + eine Tüte einfaches Backpulver rein, über Nacht stehen lassen. In den meisten Fällen reicht es aus.

Mittwoch, 05. Oktober 2005

[Mokka Nusskranz Kuchen](#) 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

300 g Butter

250 g Zucker

3 Eier

400 g Mehl
300 g Haselnüsse, gemahlene

50 g Schokolade gehackte Blockschokolade

2 TI Zimt
1 Pck. Salz
1 Pck. Vanillezucker
2 TI Backpulver
250 ml Kaffee, starker, gekühlte

Kuchenglasur, Schokolade

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren. Dotter nach und nach dazurühren. Mehl, Backpulver, Nüsse, gehackte Schokolade, Zimt, Salz, Vanillezucker miteinander gut vermischen, abwechselnd diese Mischung und Kaffee unter den Abtrieb mischen. Eischnee unterheben.

In eine gefettete bemehlte Kranzform, od. einfache Springform, den Teig einfüllen, und im vorgeheizten Backrohr bei 175° Grad ca. 50 Min. backen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

13.12.03 genovefa56

Moos Kuchen 1 Ei + 8 Eigelb M

Teig
250 g Margarine,
300 g Zucker,

¼ L saure Sahne,

1 Ei,

4 Eigelb,

300 g Mehl,
50 g Kakao,
1 Pkg Vanillinzucker,
500 g entsteinte Sauerkirschen

Guss

4 Eigelb,

1 Prise Salz,

4 Ei Zucker,
125 g Kokosfett,
feingemahlener Kaffee

Zutaten für den Teig zu einem Rührteig verarbeiten, zuletzt die Kirschen untermischen. In eine Springform geben und

bei 200°C ca. 30 min backen.

Für den Guss Eigelb, Salz und Zucker verrühren, das Kokosfett erhitzen und zugeben. Den Kuchen glasieren. Den feingemahlenden Kaffee darüberstreuen, nach kurzer Zeit färbt sich der Kuchen grün.

Nuss Kuchen Guss 2 Ei M

250 g gemahlene Haselnüsse
200 g Zucker
1 Tüte. Vanille Zucker
2 3 Tropfen Backöl Bittermandel
250 g Weizenmehl
4 gestr. TL Backpulver

2 Eier

gut 1/8 l Milch

der Reihenfolge nach zu einem Rührteig verarbeiten. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Backzeit Ober /Unterhitze 175 200°C / Gas Stufe 2 - 3 ½ / etwa 25 Minuten

Den Kuchen sogleich nach dem Backen Guss bestreichen, Dazu

1 geh TL Kaffee Extraktpulver

1 Ei heißem Wasser anrühren

200 g gesiebter Puderzucker

dazugeben,

1 Ei heißem Wasser

1 Ei zerlassener Margarine verrühren

Den erkalteten Kuchen Schokoladenglasur überziehen, dazu

150 g Schokoladenfettglasur erwärmen

100 g Puderzucker,

1 TL Wasser verrühren.

Nuss Kuchen ohne Fett M

Zutaten für 6 Portionen

250 g Zucker

250 g Mehl

250 g Nüsse, gemahlen
2 TI Vanillezucker
1 TI Backpulver
125 ml Kaffee, schwarz und stark

125 ml Milch

1 Prise Salz

Zubereitung

Mehl, Zucker, Nüsse, Vanille & Backpulver vermischen und dann mit Kaffee & Milch zu einem Teig verrühren. Diese Masse in eine gefettete Kastenform geben und bei 200 Grad ca. 45 Minuten Backen.

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

21.06.02 Pfefferich

Nuss Kuchen ohne Fett M

Zutaten für 6 Portionen

250 g Zucker

250 g Mehl

250 g Nüsse, gemahlen

2 TI Vanillezucker

1 TI Backpulver

125 ml Kaffee, schwarz und stark

125 ml Milch

1 Prise Salz

Zubereitung

Mehl, Zucker, Nüsse, Vanille & Backpulver vermischen und dann mit Kaffee & Milch zu einem Teig verrühren. Diese Masse in eine gefettete Kastenform geben und bei 200 Grad ca. 45 Minuten Backen.

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

21.06.02 Pfefferich

Physalis Sahne Kuchen M

Zutaten für 12 Portionen

4 Blatt Gelatine, weiße
60 ml Kaffee, kalter, starker

400 g Sahne

75 g Zucker

1 Tortenboden, Biskuitboden, Fertigprodukt

4 Ei Likör Kaffeelikör

2 Kästchen Physalis

Zubereitung

Gelatine einweichen, ausdrücken und in 3 Ei Kaffee auflösen. Den restlichen Kaffee unterrühren. Sahne mit Zucker knapp steif schlagen. Gelatinelösung zugeben und die Sahne völlig steif schlagen. Biskuit mit Likör beträufeln, Kaffeesahne darauf verstreichen. Physalis aus den Hülsen lösen, waschen, darauf verteilen.

Den Kuchen bis zum Servieren mindestens 45 Minuten kalt stellen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

08.10.04 Simone Hefner

Quark- Mohn Kuchen 2 Ei M

Bei 12 Stücken etwa 1335 kj / 315 kcal

9 g Eiweiß., 18 g Fett., 24 g Kohlehydrate +1 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit einschließlich Ruhezeiten 60 min

Backzeit etwa 30-40 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

8 g fr. Hefe in
35 ccm Hw. Milch auflösen.
30 g weiche Butter mit
30 g Honig/Vollrohrzucker +
35 g Sahnequark +
1 Pr. Zimtpulver schaumig rühren + mit Hefemilch +
120 g Weizenvollkornmehl zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig 30 min gehen lassen.

für die Füllung

200 g Mohn gem. + mit
1 Ei Weizenvollkorn Grieß + der
250 ml Milch verrühren + unter ständigem Umrühren, 1 X auf-
kochen

Die Masse lauwarm abkühlen lassen, +
60 - 70 g Butter +

120 g Sahnequark +
120 g Honig +
1 - 2 Eier +
½ TI Zimtpulver +
70 g ung. Rosinen +
1 TI Kaffeebohnen gem. in die noch warme Mohnmasse einrühren

Die Pfanne einfetten.

Den Teig leicht kneten, dann in der Pfanne verteilen, gut andrücken + ei-
nen Rand bilden.

Die Füllung darauf verteilen.

Den Kuchen zugedeckt auf Stufe 1,5 von drei möglichen Stufen in etwa 30
- 40 min von unten braun backen.

In der Pfanne erkalten lassen, dann heraus nehmen + vor dem Anschnei-
den bis zum nächsten Tag ruhen lassen.

Reh Rücken 3 Ei M

200 g Butter,
200 g Zucker,

3 Eier,

100 g Speisestärke,
100 g Mehl,
1 TI Backpulver
,60 g Pistazien,
1 Ei Instant Kaffee

2 Ei Milch,
4 Ei Kakao,

200 g Schokoladen-Fettglasur

Butter in Schüssel geben, Zucker, Eier, Speisestärke, Mehl und Backpul-
ver hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät gut verrühren. Etwa
5 Ei vom Teig abnehmen und 30 g Pistazien daruntermischen. Den restli-
chen Teig halbieren. Instant-Kaffee in heißer Milch auflösen und mit Kakao

unter eine Teighälfte rühren. Diesen Teig in eine sehr gut gefettete Kastenform füllen. An den Längsseiten glattstreichen, so dass in der Mitte eine Mulde entsteht. Pistazienteig gleichmäßig in der Teigmulde verteilen. Hellen Teig darauf geben und glatt streichen. Rehrücken

im vorgeheizten Herd bei 190° 70 min. backen.

Nach dem Backen den Kuchen aus der Form lösen, stürzen und erkalten lassen. Schokoladen-Fettglasur in einem Gefäß im Wasserbad solange erwärmen, bis sie dickflüssig ist. Den Rehrücken mit dem Schokoladenguss überziehen und mit 30 g Pistazien verzieren.

Rotwein Kranz 6 Ei M

300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 Zucker
300 g Butter oder Margarine
1-2 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz

6 Eier

1,5 TI Zimt
1-2 TI Pulverkaffee
1/8 l Rotwein

150 g Schokoladenstreusel

Pulverkaffee in dem Wein auflösen. Schokoladenstreusel hinzugeben und gut umrühren. Aus den weiteren Zutaten einen Rührteig bereiten. Das Weingemisch zum Schluss unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Kranzform füllen und in den kalten Backofen setzen.

Auf der unteren Einschubleiste bei 175° C 70 bis 75 Minuten backen. Dann den Ofen abschalten und den Kuchen noch weitere 10 Minuten im Ofen lassen.

Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Er hält sich lange frisch.

Rotwein Kuchen III 2 Ei M

sehr frei nach Ulli 5.3.01

Zutaten für 12 Portionen
Für den Biskuitboden

2 Ei

2 Ei Rohrzucker oder 60 g
40 g Maismehl oder 30 g
40 g Reis Mehl
250 g Mandeln + Haselnüsse, oder einzeln
100 g Kuvertüre, bittere, in der Mandelmühle gemahlen
2 Ei Rohrzucker
1 Prise Meersalz
0,5 TI Vanille, Bourbon, gem. oder 1 T Vanillezucker
1.5 Ei Kakaopulver
1 TI Kaffeepulver, türkisch o. anderen sehr fein gem. Kaffee
0,5 TI Zimt, gemahlen
10 Körner Piment, gemahlen
0,5 TI Nelken, gemahlen
0,5 TI Muskat, gemahlen
0.12 TI Kardamom, gemahlen
1.5 TI Koriander, gemahlen

500 g Quark Magerquark

200 ml süße Sahne

9 Blatt Gelatine

250 ml Wein, rot

Zubereitung

Biskuitboden Eier + Zucker schaumig rühren, Salz dazu geben, das Mehl vorsichtig unterheben. **Ca 12 min bei 160 ° C Umluft backen**, dabei Springform mit Backpapier auslegen.

Kuchen alle Zutaten von Mandeln bis Koriander vermischen. Süße Sahne mit Quark verrühren + zu der Teigmischung geben, gut verrühren.

Gelatine einweichen, ausdrücken, im Wasserbad auflösen. Abkühlen lassen. 250 ml Rotwein zur Gelatine geben, vermischen + zum Teig geben, 10 -15 min im Kühlschrank anziehen lassen. Nochmals durchrühren, auf dem Biskuitboden verteilen, glatt streichen, kühl stellen.

17.10.03 Hans60 CK

Russischer Gitter Kuchen 1 Ei

Zutaten für 1 Portionen

300 g Mehl

200 g Butter

1 Eier

100 g Zucker
½ Pck. Backpulver

Für die Füllung

250 ml Kaffee
150 g Kekse Butterkekse, -200 g
4 El Honig
Zimt
Rum

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig verkneten und 1 Stunde ruhen lassen.
Für die Fülle Bohnenkaffee aufkochen. Kekse zerbröseln und mit Kaffee und den restlichen Zutaten gut vermischen. Die Hälfte des Teiges ausrollen, Fülle darauf verstreichen und aus dem Rest des Teiges ein Gitter formen und den Kuchen damit abdecken. Bei Mittelhitze backen, ca. 50 Minuten .

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten
07.08.04 Dragonfly-Lady

Saftiger Kaffee Kuchen 4 Ei

Zutaten für 6 Portionen

4 TI Kaffee, sehr stark gebrühten am besten aus löslichem Kaffee
250 g Margarine
350 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker

4 Eier

125 g Mandeln, gehackte oder gemahlene oder Nüsse
375 g Mehl
1 TI Backpulver
50 g Kakaopulver
Zitronen die Zitronenschale / oder das Aroma davon

Zubereitung

Wie Rührteig verarbeiten, bei 175° Grad 60-70 Minuten backen.
Bei nur 350 Gramm Zucker könnten Schokoraspeln oder klein geschnittene Stückchen Bitterschokolade eingerührt werden.
Wenn ausgekühlt, mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 Std. 20 Minuten
13.11.01 LIS

Saftiger Kartoffel Kuchen Kizyl-Arvat

Zutaten für 1 Portionen

1 kg Pellkartoffeln
¼ TI Kümmel, ganz
500 g Maiskörner, kein Popkorn
1 El Koriander, ganz
¼ Muskat, wer will
1 Prise Salz
400 g Bananen
350 g Mohn
½ Tüte/n Hefe, Trockenhefe für 500 g Mehl
1 El Kaffee, türkischen gem. oder anderen
1 Liter Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges, ca.
6 cl Rum, 54 %
4.5 TI Süßstoff, flüssigen = 300 g Zucker
250 g Rosinen

Zubereitung

Kartoffeln mit Kümmel kochen, mit kaltem Wasser abschrecken, pellen, gleich durch die Presse drücken. Abkühlen lassen. Mohn mahlen, danach Mais mit Koriander + Muskatnuss zusammen mahlen + mit Kaffee + Salz + Trockenhefe verrühren, danach die kalten Kartoffeln mit vermischen. Bananen pürieren und dazu mischen. Jetzt das kohlenensäurehaltige Mineralwasser langsam untermischen, je nach Kartoffelart kann es mehr oder weniger sein, es muss wie ein Rührteig werden. Kurz vor Ende erst den flüssigen Süßstoff + Rum zugeben, gut verrühren, abschmecken. Bitte bedenkt, das der Rum etwas süßes egalisiert.

Dann noch die Rosinen unter mischen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen, glatt streichen. Ich stelle das Blech in den mit Ober- + Unterhitze auf ca. 50°C warmen Ofen, das heißt Licht an + ein wenig mehr. Lasse ihn ca. 1 h ruhen, gehen ist so gut wie nicht möglich, ist zu feucht der Teig.

Dann auf 160°C Umluft ca. 60 min backen. Bei Ober- + Unterhitze. Sollte man den Ofen vorheizen, dann heißt das natürlich den Kuchen raus aus dem Herd, mit einem feuchten Lappen / Handtuch abdecken.

Auf ca. 180- 190°C vorheizen + ca. **40-50 min backen**. Nadelprobe. Ca 10 min im Ofen lassen, dann vom Backblech am Backpapier anfassen + auf ein Kuchenrost ziehen, abkühlen lassen.

Der Kuchen reißt an der Oberfläche ein, ist meist ein Zeichen, dass der Teig nicht feucht genug war, aber tut dem Geschmack keinen Abbruch.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

07.01.06 Hans60

Samstag, 08. Oktober 2005

Schoko Eierlikör Kuchen 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen

5 Eier

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 ml Eierlikör

250 ml Öl

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

2 El Kakaopulver

75 g Kaffee Moccabohnen

1 El Puderzucker

Fett, für die Form

Mehl

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanille Zucker schaumig schlagen. Den Eierlikör und das Öl zufügen und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf die Ei-Ölmasse sieben und verrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete und mit Mehl ausgestreute Napfkuchenform 2,5 Liter Inhalt füllen. Auf den restlichen Teig 1,5 El Kakao sieben und unterrühren. Die Moccabohnen unterheben und den dunklen Teig auf den hellen Teig geben. Den dunklen Teig mit einer Gabel spiralförmig unter den hellen Teig ziehen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen E-Herd 175° / Gasherd Stufe 2 ca. 1 Stunde backen. Anschließend etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker und dem restlichen Kakao bestäuben.

Brennwert p. P.290

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

13.11.04 Marika55

Schoko Mokka Rauten 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 TI Kaffeepulver oder Espresso, Instant

100 g Schokolade, Sahne-Mokka, gehackt

300 g Mehl

1 Pkt. Backpulver

1 Prise Salz

1 TI Zimt

1 Pkt. Vanillezucker

250 g Zucker

100 g Haselnüsse, gemahlen

100 g Haselnüsse, gehackt

250 g Butter

4 Eier

50 ml Likör Mokkalikör

Für die Dekoration

100 g Kuvertüre, Zartbitter

Zubereitung

Espressopulver in 150 ml heißem Wasser auflösen, abkühlen lassen. Schokolade hacken. Mehl und Backpulver mischen, sieben. Salz, Zimt, Vanillezucker und beide Haselnussarten untermischen. Espresso, Eier, weiche Butter und Likör zufügen und alles in 2 Minuten zu einem cremigen Teig verrühren. Gehackte Schokolade unterheben. Teig in eine gefettete Fettpfanne füllen ca. 38x34 cm, wenn nötig, die Fläche mit einer gefetteten Aluschiene auf die Größe ausrichten. Teig glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Kuvertüre in heißem Wasserbad auflösen, in einen Gefrierbeutel füllen, Kuchen in Rauten schneiden, eine kleine Ecke am Gefrierbeutel abschneiden und die Rauten streifenartig mit der Kuvertüre verzieren.

20.12.02 Chiara

CK

Schwarzwald Kuchen 5 Ei

Zutaten für 8 Portionen

250 g Butter

375 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

5 Eier

250 g Mehl
2 TI Backpulver
1 TI Kaffee Instant
125 g Nüsse, gemahlen
2 EI Kakaopulver
2 TI Zimt
1 TI Rum

Zubereitung

Butter schaumig schlagen. Zucker, Vanille Zucker und Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, darrübersieben und mit den restlichen Zutaten verarbeiten. Den Teig in ein gefettete Bundform 22cm füllen und im vorgeheizten Backofen auf der 1. Schiene von unten 65 Minuten backen auf 180 °C.

Zubereitungszeit ca. 1 Std. 15 Minuten
29.01.02 DianaBoskma

Schwedische Kokosschnitten 2 Ei M

Zutaten für 30 Portionen
150 g Margarine

2 Eier

250 g Zucker
2 TI Vanillezucker
1 EI Kakaopulver, gesiebt
270 g Mehl
2 TI Backpulver

1.5 dl Milch

Für die Glasur

1 EI Kaffee, kalt
1 EI Kakaopulver, gesiebt
2 TI Vanillezucker
3.5 dl Puderzucker
Kokosraspel
75 g Margarine

Zubereitung

Schmelze das Fett und lass es abkühlen. Rühre die Eier mit dem Zucker schaumig. Füge Vanillezucker, Kakao, Mehl und Backpulver abwechselnd

mit der Milch und dem geschmolzenen Fett bei. Verstreiche den Teig auf einem mit Backpapier belegtem Backblech ca. 30x40. Backe im auf 175°C vorgeheiztem Backofen ca. 15 Minuten.

Für die Glasur Schmelze das Fett und lass es abkühlen. Gib die anderen Zutaten unter ständigem Rühren bei. Verstreiche die Glasur auf dem ausgekühlten Kuchen. Streue Kokosflocken darüber und schneide den Kuchen in quadratische Stücke.

Brennwert p. P.170

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

30.04.05 kajjan

Schwedischer Schokoladenkuchen, klebrig 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

175 g Margarine oder Butter

175 g Schokolade dunkle Blockschokolade

170 g Zucker

3 Ei trennen

90 g Mehl Weizenmehl

TI Kaffeepulver

n. B. Schokolade für den Guss

Fett für die Form

Butter oder Margarine in einem großen Topf schmelzen, von der Kochstelle nehmen und die in Stückchen gebrochene Blockschokolade im warmen Fett schmelzen lassen. Zucker und Eigelb hinzufügen und kräftig mit einem Holzlöffel umrühren. Kaffee und Mehl mischen und unter Schokoladenmasse rühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig untern den Teig rühren. In eine gefettete Springform 22 cm geben. Sofort auf unterster Schiene ca. 30 Minuten backen. Der Kuchen muss noch etwas nass und klebrig sein und bekommt oft auf der Oberseite Risse. Je nach Geschmack mit Schokoladenguss überziehen.

Mit Schlagsahne servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

22.01.05 Kunigunde125

Sekt Kuchen 6 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

300 g Butter
250 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker

6 Eier

1 TI Kaffee
2 TI Kakaopulver

100 g Schokoladenraspel oder Blockschokolade

150 g Nüsse, od. Mandeln
200 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1/8 Liter Sekt

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillinzucker schaumig rühren, dann restliche Zutaten begeben. Bei 175-200 Grad 60-70 Minuten backen. Schmeckt einen Tag später wesentlich besser. Gutes Gelingen

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten
26.11.03 hirlitschka

Sonntags Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
150 g Butter od. Margarine
200 g Zucker

4 Ei trennen

1 Pck. Vanillezucker
250 g Mehl
2 TI, gestr. Backpulver
2 EI Kaffeepulver, Instant

6 EI Milch

250 g Puderzucker
250 g Puderzucker
1 TI Kaffeepulver, Instant

4 EI Milch

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Kastenform mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und in den Backofen schieben.

Backen 175°C/50-60 min.

Für die Glasur Puderzucker mit Kaffee und Milch verrühren und den ausgekühlten Kuchen damit bestreichen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

07.02.03 sebrina

Walnuss Nougat Marmor Kuchen 5 Ei M

250 g Butter
150 g Vollrohrzucker
1 Tüte Bourbon Vanillezucker
1 Prise Salz

5 Ei

500 g Dinkelvollkorn gem
1 Tüte a 17 g Weinsteinbackpulver

ca 10 El Milch

100 g Mandeln gem.

Nougat

200 g Walnüsse
3 El Ahornsirup
4 TI Kakao
0,25 TI Zimt
0,25 TI Vanille gem
1 TI türkischen Kaffee gem.

1. Butter, Zucker, Vanille Zucker und Salz verrühren. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit Milch unterrühren. Gemahlene Mandeln unterrühren

2. 2/3 Teig in eine gefettete, Springform mit Tülle füllen..
Mit Rest Teig und Nougat verrühren.
Einfüllen, mit einer Gabel Spiralförmig unter ziehen

in den kalten Backofen bei 160°C Umluft ca 80 min backen

Nougat Herstellung

Walnüsse fein hacken oder mahlen.

Mit allen anderen Zutaten, in ein hohes Gefäß geben, mit einem Pürierstab verrühren.

Sonntag, 4. Dezember 2005 Hans60

Weicher Honig Kuchen 5 Ei

Zutaten für 16 Portionen

250 g Zucker

375 g Honig

125 g Butter

500 g Mehl

1 Pkt. Backpulver

60 g Kakaopulver

80 g Rosinen

80 g Zitronat

125 g Mandeln, gehackte

1 Pkt. Lebkuchengewürz

5 Eier

4 El Rum

2 Tl Kaffee - Extrakt

Aprikosenkonfitüre zum Bestreichen

Kuchenglasur, Schokolade, zum Überziehen

Zubereitung

Den Zucker, Honig und die Butter aufkochen und etwas abkühlen lassen. Dann mit den restlichen Zutaten der Reihenfolge nach zu einem Teig rühren und auf einem gefetteten Backblech bei 190 Grad ca. 20 Minuten backen.

Noch warm mit Aprikosenmarmelade bestreichen und nach dem Abkühlen mit Schokoglasur überziehen.

Der Kuchen bleibt so schön lange weich und saftig.

Ich habe ihn allerdings auch schon mal vor dem Backen mit abgezogenen halbierten Mandeln und halbierten kandierten Kirschen belegt pro Stück dann 4 Mandeln und in der Mitte eine Kirsche so wie klassischen Lebkuchen und dann noch heiß mit einer Zuckerlösung aus 50 g Zucker aufgelöst in 2 El kochendem Wasser bestrichen .

Sieht nett aus und schmeckt auch lecker.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten
07.05.04 Moorhenne

Torten Cappuccino

Cappuccino Krümel Torte 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig Tortenboden

150 g Zucker

150 g Nüsse, gemahlen

4 Eier

50 g Schokolade, geraspelt

50 g Mehl

½ Pck. Backpulver

Für den Belag

500 ml süße Sahne

8 TI Kaffee Cappuccino

2 TI Puderzucker

2 Pck. Sahnesteif

2 Pck. Vanillezucker

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Für den Tortenboden die Zutaten verrühren und bei 180°C ca. 30 Minuten backen. Von dem gebackenen Boden die oberste Schicht abschneiden und zerkrümeln.

Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und den Cappuccino unterheben. Den Belag auf den Boden geben, die Krümel darüber streuen und mit dem Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten
20.12.05 Marnicis

Cappuccino Torte 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

150 g Mehl Weizenmehl

2 Tl Backpulver

100 g Puderzucker

1 Pck. Kaffeepulver Instant Cappuccino - Pulver

1 Eier

125 g Butter, zerlassen

150 g Natur-Joghurt

100 g Kaffee gehackte Mokkabohnen

4 El Likör Kaffeelikör

150 g Eis - Creme, geschmolzen Cappuccino - Geschmack

200 ml Schlagsahne

2 Pck. Sahnesteif

1 El Kakaopulver

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Backpulver, 75 g Puderzucker und Instand-Pulver mit dem Ei, der zerlassenen Butter und dem Joghurt verrühren. 50 g der gehackten Mokkabohnen unterheben und den Teig anschließend in eine Springform Durchmesser ca. 26 cm füllen und im vorgeheizten Umluftofen bei 160°C eine halbe Stunde backen.

Den Boden aus der Form lösen und erkalten lassen. Anschließend eine Schicht von 1 cm von dem Boden waagrecht trennen und fein zerbröseln. Die Brösel mit dem Kaffeelikör mischen und auf dem Boden verteilen. Danach die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und die Eiscreme unterheben. Von dieser Masse mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen abnehmen und diese gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Anschließend die Torte ca. 10 Minuten kalt stellen.

Zum Verzieren kann man die Torte mit dem Kakaopulver und 25 g Puderzucker bestäuben und 50 g gehackte Mokkabohnen drüberstreuen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

28.02.05 junges_gemüse

Mousse-au-Cappuccino-Torte M

Zubereitungszeit 25 Minuten ohne Kühlzeit

Für den Boden

200 g Schoko-Cookies oder Waffelröllchen mit Schokolade,
bei einer 175 g Schoko-Cookies Packung kann mit Zwieback oder Löffel-
biskuits auf 200 g aufgefüllt werden.
125 g Butter

Für den Belag

2 Tüte Mousse au Cappuccino Dessertpulver für 250-300 ml Flüssigkeit

300 ml Milch

200 ml Schlagsahne

Zum Verzieren und Garnieren

200 ml Schlagsahne

1 Tüte. Vanille Zucker

einige Mokkabohnen oder -pralinen

30 g Zartbitterschokolade

evtl. etwas Kakaopulver

Für den Boden die Schoko-Cookies in einen Gefrierbeutel geben, den Beu-
tel verschließen, die Schoko-Cookies mit einer Teigrolle zerdrücken und in
eine Schüssel geben.

Butter zerlassen , zu den Bröseln geben und gut verrühren. Die Masse
gleichmäßig in einer Springform Durchmesser 26 cm, Boden gefettet, mit
Backpapier verlegt verteilen und gut andrücken.

Für den Belag die Mousse au Cappuccino mit Milch und Sahne nach Pa-
ckungsaufschrift aber mit 300 ml Milch und 200 ml Sahne zubereiten, auf
den Boden geben und glattstreichen. Die Torte etwa eine Stunde kalt stel-
len.

Die Torte aus der Form lösen, das Backpapier entfernen und die Torte auf
eine Tortenplatte legen

Die Sahne mit Vanille Zucker steif schlagen und so auf die Tortenoberflä-
che streichen, dass rundherum ein etwa 2 cm breiter Mousse Streifen
sichtbar bleibt. In die Sahne mit Hilfe eines Teelöffels Vertiefungen eindrü-
cken. Mit Mokkabohnen oder -pralinen garnieren.

Die Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze
zu einer geschmeidigen Masse verrühren und in ein Pergamentpapiertüt-
chen füllen. Eine kleine Spitze abschneiden und den Tortenrand mit der
Schokolade verzieren. Nach Belieben die Tortenplatte mit verzieren.

Die Torte vor dem Servieren nach Belieben mit Kakao bestäuben. Die Torte gut gekühlt servieren.

Pfirsich Cappuccino Torte 4 Ei M

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

4 Eier Gr. M

100 g Zucker
2 Pack. Vanille Zucker
1 Prise Salz
100 g Mehl
25 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver
1 Pack. 10 g löslicher Bohnenkaffee" Typ Cappuccino"
1 Dose 850 ml Pfirsiche
150 g Rotes Johannisbeer-Gelee

750 g Schlagsahne

1 Pack. Sahnefestiger
75 g Gehackte Haselnüsse

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Zucker, 1 P, Vanillin-Zucker und Salz einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Cappuccino mischen, unterheben. In einer nur am Boden gefetteten Springform 26 cm Ø glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Kuchen 1x durchschneiden. Pfirsiche abtropfen lassen. Gelee erwärmen. Etwas abkühlen lassen und auf den unteren Boden streichen. Pfirsiche, bis auf eine Hälfte, in Stücke schneiden. 375 g Sahne, Sahnefestiger und 1 P. Vanille Zucker steif schlagen. Pfirsiche unterheben, auf den unteren Boden streichen. 2. Boden darauf setzen.

3. 375 g Sahne steif schlagen. Torte rundherum mit ca. 3/4 der Sahne einstreichen. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Torte damit verzieren.

4. Nüsse rösten. Abkühlen lassen. Tortenrand mit den Nüssen verzieren. Übrigen Pfirsich in schmale Spalten schneiden und auf die Sahnetuffs legen. Mit Nüssen bestreuen.

Schneeball Torte 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

4 Eier

115 g Zucker
75 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Tl Backpulver
2 Pck. Gelatine
2 Dose/n Mandarinen

600 g Schmand

5 Pck. Vanillezucker

200 g Sahne

100 g Orangen - Getränkepulver
5 Pck. Vanillezucker
10 g Kaffeepulver oder Cappuccinopulver zum Verzieren

Zubereitung

Eier trennen, Eierschaum herstellen, dabei 100 g Zucker langsam einrieseln lassen. Eigelb schaumig rühren und unter den Eischnee ziehen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unterheben. Bei 175 Grad 30 min backen.

1 Pck. Gelatine in 4 El Wasser auflösen, Mandarinen abtropfen lassen, Saft auffangen. 125 ml Mandarinenensaft, Schmand und 2 Päckchen Vanillezucker und restliche 15 g Zucker verrühren, gelöste Gelatine unterrühren, auf Boden auftragen und im Kühlschrank fest werden lassen.

1 Pck. Gelatine wieder in 4 El auflösen. Sahne steif schlagen, Orangenpulver und 3 Pck. Vanillezucker unterrühren. Gelöste Gelatine vorsichtig unterrühren, im Kühlschrank fest werden lassen.

Wenn gewünschte Festigkeit erreicht, mit dem Eisportionierer große Kugeln Schneebälle formen und oben auf die Torte setzen.

Zum Abschluss mit Kaffee- oder Cappuccino-Pulver abstäuben.

Zubereitungszeit ca. 2 Std.

11.04.04 Sonniesummer2000

Torten Espresso

Aladins Traum Torte 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

100 g Schokolade Zartbitter

100 ml Kaffee Espresso

125 g Butter

150 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

2 Eier

200 g Mehl

2 TI Backpulver

1 TI Zimt

etwas Nelken - Pulver

4 cl Weinbrand

Für den Belag

2 Pck. Sahnesteif

1 Pck. Vanillezucker

50 g Schokoladenraspel

100 g Marzipan

50 g Puderzucker

12 Stück Süßigkeiten Mokkabohnen

400 ml Sahne

Fett, für die Form

Zubereitung

Schokolade im Espresso schmelzen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Butter, Zucker, Vanillinzucker, Eier, Mehl, Backpulver, Gewürze verrühren. Schokolade zufügen. In gefettete Springform 26er geben und 30 Min. backen. Mit Weinbrand beträufeln. Stürzen. 12 Std. ruhen lassen.

Für den Belag Kuchen quer durchschneiden. Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen. Etwas davon in Spritzbeutel füllen. Hälfte der Restsahne auf einem Boden verteilen, zweiten auflegen. Übrige Sahne rundum aufstreichen. Rand mit Streuseln garnieren. 12 Rosetten aufspritzen. Marzipan mit Puderzucker verkneten, ausrollen. Monde ausstechen. Diese und die Mokkabohnen auf Torte setzen.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

13.02.06 Hexlein08

Buttercreme Torte 5 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig

5 Ei trennen

125 g Zucker
2 Ei Wasser, lauwarm
Salz
25 g Zucker
100 g Mehl
50 g Speisestärke

Für die Creme

200 g Butter, weich
175 g Puderzucker
1 Tasse/n Kaffee Espresso

1 Eigelb

Zum Verzieren

Mandeln, geröstet
Konfekt Mokka**bohnen**

Zubereitung

Springformboden mit Backpapier belegen, Rand leicht fetten. Eidotter, Zucker und Wasser schaumig rühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker dazugeben und weiterschlagen, bis sich Spitzen bilden.

Eischnee lagenweise mit gesiebttem Mehl und Speisestärke auf die Eiercreme geben. Sorgfältig unterheben. Masse sofort in die vorbereitete Springform füllen. Auf der untersten Schiene im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 bis 35 Minuten backen.

Biskuit am Rand sorgfältig lösen, Springformrand entfernen, Kuchen auf ein Gitter stürzen und den Springformboden samt Papier abheben. Biskuit vollständig erkalten lassen, dann mit Hilfe eines Zwirns einmal quer durchtrennen.

Für die Creme weiche Butter mit Puderzucker etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Kaffee esslöffelweise darunter geben, bis die Creme ein feines Aroma hat. Eigelb sorgfältig darunter mischen.

Biskuitboden mit knapp 1/3 der Buttercreme bestreichen. Deckel aufsetzen und die Torte mit der restlichen Creme ganz überziehen.

Palette unter heißem Wasser erwärmen, trockenreiben und die Oberfläche damit glattstreichen. Tortenrand mit Mandelblättchen, die Oberfläche mit Mokka**bohnen** verzieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

24.11.05 Bezwinger

Daim Eistorte 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 Eier, trennen

300 g Zucker, in zwei Hälften

150 g Mandeln, gemahlen

2 Konfekt 2 gehackte, doppelte Daim

5 dl Sahne

1 Kaffee Espresso

Zubereitung

4 Eiweiß mit 150 g Zucker zu Eischnee schlagen. 150 g gemahlene Mandeln darunter mischen.

Backpapier rund ausschneiden in der Größe der Backform, in die Backform legen und die Masse darauf verteilen. 50 min auf der mittleren Schiene bei 150 - 180 °C backen. Ganz abkühlen lassen, das Backpapier abziehen und zurück in die Form legen.

4 Eigelb und 150 g Zucker zu Eierschaum schlagen. 5 - 6 dl Sahne schlagen. Eierschaum und Schlagsahne mischen. Mit einem Handschneebecken unterheben

2 gehackte doppelte Daim die große Packung zusammen mit 2 El starkem Kaffee unter die Mischung geben. Die Masse über den in der Form liegenden Boden geben und einfrieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

01.10.02 Froggy

Kommentar von easy1990 01.09.2005 0942

was ist bitteschön Daim ?????

Echte Herren Torte 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

150 g Kuvertüre Halbbitter

6 Eier

200 g Puderzucker

130 g Butter, weich
130 g Mehl
1 Orange, unbehandelt

250 g Sahne

1 TI Kaffee Instant - espressopulver
120 g Butter
50 g Kokosfett

300 g Kuvertüre Halbbitter

200 g Kuvertüre Vollmilch

150 ml Whisky
125 ml Wein, rot
50 g Zucker
Butter für die Form
Schokolade - Röllchen, zum Dekorieren

Zubereitung

Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eiweiße mit 150 g Puderzucker steif schlagen. Butter schaumig rühren, dabei nach und nach übrigen Puderzucker und Eigelbe zugeben. Die Kuvertüre unterziehen.

Den Ofen auf 190°C vorheizen. Den Eischnee mit dem Mehl unter die Schokomasse heben. Die Springform buttern. Den Teig in die Form geben und 50-55 Minuten backen Mitte, Umluft 170°C. 12 Stunden, am besten über Nacht, auskühlen lassen und dann stürzen.

Für die Creme die Orange dünn abreiben. Sahne mit Orangenschale, Kaffeepulver, Butter und Kokosfett erhitzen und darin beide Kuvertüresorten schmelzen. 100 ml Whisky einrühren und alles 4 Stunden kühlen.

Die Orange auspressen. Saft mit Rotwein, Zucker und übrigen Whisky verrühren und erhitzen. Den Kuchen waagrecht in drei Böden schneiden, die Böden mit heißem Saft-Rotwein-Sirup beträufeln.

Die gekühlte Creme schaumig aufschlagen und je ein Viertel auf die Böden streichen. Die Böden zur Torte zusammensetzen. Mit der übrigen Creme einstreichen und mit Schokoröllchen dekorieren. 3 Stunden kühlen.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten
22.03.05 Claptongirl

Eisgekühlte Schicht Torte 3 Ei + 2 Eiweiß M

Zutaten für 8 Portionen
Für den Boden
250 g Mandeln, geschälte

2 Eiweiß

150 g Puderzucker

Für die Füllung

3 Eier, zimmerwarme

200 g Butter

60 g Puderzucker

150 g Schokolade, Zartbitter

2 cl Weinbrand

2 Tasse/n Kaffee, starker, abgekühlter Espresso Mokkaassen

3 El Mandeln Splitter

Zubereitung

Die Tortenböden möglichst schon am Vortag zubereiten Backofen auf 120°C vorheizen.

250 g geschälte Mandeln sehr fein mahlen. Mit 150 g Puderzucker mischen, 2 Eiweiß zu Schnee schlagen und unterziehen.

Teig in 3 Portionen teilen, jeweils in der Größe einer Springform 24 cm Ø zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen. Die 3 Böden nacheinander im vorgeheizten Backofen Gas Stufe 1 auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.

Für die Füllung 3 Eier trennen, die 3 Eiweiß zu Schnee schlagen. 200 g Butter, 3 Eigelb und 60 g Puderzucker schaumig rühren. Eischnee esslöffelweise unterziehen.

2 cl Weinbrand mit den 4 Tässchen kaltem Espresso vermischen.

Einen der abgekühlten Mandelböden mit etwa 1/3 der Espresso-Weinbrand-Mischung tränken. 1/3 der Eierschaumcreme auftragen und glatt streichen. 50 g Schokolade reiben, die Hälfte davon auf die Creme streuen.

Darauf vorsichtig wieder einen Tortenboden legen, mit Espresso und Weinbrand beträufeln.

Creme und Schokolade, dann wieder Tortenboden, Espresso, Weinbrand und Creme folgen lassen.

Torte zudecken, 4-5 Stunden im kalten Kühlschrank oder etwas kürzer in der Tiefkühltruhe durchziehen lassen.

Vorm Servieren 100 g Schokolade grob raspeln, die Oberfläche der Torte üppig mit Schokoladenraspeln und eventuell 3 El Mandelsplittern dekorieren.

Eiskalt servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

22.06.03 Judith

Erdbeer Espresso Torte 2 Ei M

16 Portionen
2 Ei Kaffee Espresso-Pulver, Instant
125 g Butter oder Margarine
150 g Zucker

2 m.-große Eier

150 g Mehl
½ Pck. Backpulver
2 Ei Kakaopulver
4 Ei Likör Mandellikör
3 Blatt Gelatine, weiße
500 g Erdbeeren

250 g Mascarpone

500 g Quark Magerquark

½ Zitronen, unbehandelte, abgeriebene Schale und Saft
20 g Baiser und Erdbeeren zum Verzieren

Espressopulver und 1 Ei heißes Wasser glatt rühren und abkühlen lassen. Fett und 75 g Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und 1 Ei Kakao mischen. Mit dem Espresso und Likör unter die Fett-Eiermasse rühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform ca.26cm füllen und glatt streichen. Boden im vorgeheizten Backofen E-Herd. 200 Grad /Gasherdstufe 3 zirka 20 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Gelatine einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und trocken tupfen. 100 g mit einem Schneidstab pürieren. Rest Erdbeeren in Scheiben schneiden. Mascarpone und Quark glatt rühren. Rest Zucker, Zitronenschale und -saft zufügen. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Erdbeerpüree ungleichmäßig unterziehen.

Erdbeerscheiben rundherum an den Tortenrand setzten. Rest Erdbeeren auf dem Tortenboden verteilen. Quark-Creme darauf glatt streichen. Formrand um die Torte. Etwa 3 Stunden kalt stellen. Formrand lösen. Baiser zerbröseln und Torte mit Baiser, übrigen Kakao und Erdbeeren verzieren.

Brennwert p. P.250

Zubereitungszeit ca. 1 Std.
04.07.02 crazyLady01010

Espresso Torte 2 Ei M

Zutaten für 1 Springform von 16 cm und 1/2l Inhalt

Für den Teig

25 g Butter

2 kleine Eier

1 Prise Salz

40 g Zucker

30 g Mehl

Für die Creme

2 Blatt weiße Gelatine

4 El. heißer Espresso oder sehr starker Kaffee

250 g Mascarpone

2 El. Zucker

2 El. Mandel oder Kaffeelikör noch Belieben

Zum Bestreuen

2 El. Kakaopulver

Für die Form

Fett

Bei 6 Stücken pro Stück etwa

1400 kj/330 kcal

5 g Eiweiß 9 g Fett

16,9 Kohlenhydrate

Zubereitungszeit. Etwa 3 Stunden davon 30 Minuten Kühlzeit

Den Backofen auf 200° vorheizen.

Die Form nur am Boden fetten.

2. Für den Teig die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen, den Topf anschließend vom Herd ziehen.

3. Die Eier trennen, Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

4. Die Eigelbe mit 1 Esslöffel warmem Wasser und dem Zucker hell cremig aufschlagen. Den Eischnee darauf setzen, die Mandeln mit dem Mehl mischen und darüber streuen. Alles locker vermengen.

5. Die zerlassene Butter vorsichtig unter den Teig rühren, Den Teig in die vorbereitete Form umfüllen, im Backofen Mitte, Gas Stufe 3, Umluft 180° etwa 15 Minuten goldgelb backen, In der Form auf einem Rost auskühlen lassen.

6. Für die Creme die Gelatine noch der Packungsbeschreibung in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Espresso auflösen. Die Flüssigkeit mit dem Mascarpone und dem Zucker verrühren. Die Creme etwa 30 Minuten kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

7. Den Biskuit aus der Form lösen und quer halbieren. Die Böden noch Belieben mit dem Likör beträufeln

8. Die Böden mit etwas Kaffeecreme dazwischen wieder zusammensetzen. Die Torte dann rundherum mit Creme bestreichen. Dabei die Creme in der Mitte höher formen, so dass eine kleine Kuppel entsteht. zum Schluss mit einer Gabel die Oberfläche mehrmals wellenförmig einkerben. Das Kakao-pulver über den Kuchen sieben.

Tipp!

Für eine leichtere Variante können Sie je zur Hälfte Mascarpone und Magerquark verwenden.

Espresso Torte M

Zutaten für 10 Portionen

300 g Löffelbiskuits

125 g Butter

1 Pck. Gelatine, 6 Blätter

100 ml Kaffee Espresso

500 g Ricotta

250 g Quark

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 ml Schlagsahne

75 g Kuvertüre, Zartbitter

Kakaopulver

Schokodekor Schokostäbchen

Zubereitung

Für den Boden von ca. 200 g Löffelbiskuits in ca. 5 cm lange Stücke schneiden geht mit einem Sägemesser am besten

Die Reste und die restlichen ganzen Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, verschließen, mit einer Teigrolle zerbröseln und die Brösel in eine Rührschüssel geben.

Butter zerlassen und mit den Löffelbiskuitbröseln gut vermischen. Die Bröselmasse in eine gefettete Springform ca. 26cm Durchmesser geben und mit einem Löffel zu einem Boden andrücken.

Löffelbiskuitstücke mit der Rundung nach oben dicht an dicht an den Springformrand stellen.

Für die Espressocreme die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Espresso mit Ricotta, Quark, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und zunächst mit etwas Ricottamasse verrühren und dann zur restlichen Ricottamasse geben. Sobald die Masse beginnt, dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Creme in die Springform füllen, aber darauf achten, dass die Löffelbiskuits aufrecht stehen bleiben. Mit Hilfe eines TI Vertiefungen in die Oberfläche drücken.

Die Torte für ca. 2 Stunden kalt stellen.

Zum garnieren die Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Auf eine Platte gießen und wieder fest werden lassen. Mit einem Spachtel breite Schokoladenlocken abschaben.

Die Torte vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben und mit den Schokoladenlocken und Schokostäbchen garnieren.

Für eine fruchtigere Torte, auf dem Boden erst eine Schicht Sauerkirschen verteilen. Diese kann dann auch auf der Oberfläche noch mit Kirschen garniert werden

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten

03.07.03 Manü

Espresso Torte mit Kirschen 2 Ei M

Backen für Diabetiker

für 12 Stücke

5 - 6 Ei Milch

1 TI lösliches Espressopulver Instant

80 g Butter / Margarine

31 flüssiger Agavendicksaft

aus der Flasche, für Diabetiker geeignet

2 Eier Gr. M

160 g Mehl
1 TI Backpulver
Fett und Mehl für die Form
1 Glas 720 ml Kirschen für Diabetiker geeignet
1 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack" f. DIA. geeignet
einige Spritzer Süßstoff
26 g Vollmilchschokolade für Diabetiker geeignet
150 g Schlagsahne

200 g Schmand oder Creme fraiche
Minze zum Verzieren

Zubereitung

Milch erwärmen, Espressopulver darin auflösen. Fett und Agavendicksaft cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Die Espresso-Milch unterrühren.
Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform 26 cm füllen
und im vorgeheizten Backofen E-Herd 200 Grad / Umluft 175 Grad / Gas Stufe 3 18 - 20 min backen. Boden aus der Form lösen, stürzen und auskühlen lassen.
Kirschen abtropfen, Saft dabei auffangen. 400 ml Saft abmessen. 2 -3 El. Saft und Puddingpulver verrühren. Rest Saft aufkochen und angerührtes Puddingpulver einrühren. Kurz aufkochen und die Kirschen unterheben. Etwas abkühlen lassen. Evtl. mit etwas Süßstoff abschmecken.
Springformrand um den Boden legen und das Kompott einfüllen. Torte ca. 2 Stunden kaltstellen.
Schokolade raspeln. Den Springformrand entfernen.
Sahne und Schmand steif schlagen. Mit Süßstoff abschmecken.
Schmand-Sahne wellenförmig auf das Kompott streichen. Mit Schokolade und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 40 min ohne Wartezeit.
Pro Stück ca. 1000 Joule/
240 Kalorien, E 4 g, F 16 g, KH 20 g, 1 1/2 BE
davon 0,5 Fructose.
Den Agavendicksaft erhalten Sie im Reformhaus.

Kirschen Espresso Torte 2 Ei M
12 Stücke

5- 6 El Milch
1 TI lösliches Espressopulver Instant

80 g Butter / Margarine
31 flüssiger Agavendicksaft aus der Flasche, für Diabetiker geeignet
2 Eier Gr. M
160 g Mehl
1 TL Backpulver
Fett und Mehl für die Form
1 Glas 720 ml Kirschen für Diabetiker geeignet
1 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack" für Diabetiker geeignet
einige Spritzer Süßstoff

26 g Vollmilchschokolade für Diabetiker geeignet

150 g Schlagsahne

200 g Schmand oder Creme fraiche

Minze zum Verzieren

Zubereitung

Milch erwärmen, Espressopulver darin auflösen. Fett und Agavendicksaft cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Die Espresso-Milch unterrühren. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform 26 cm 8 füllen und im vorgeheizten Backofen E-Herd 200 Grad / Umluft 175 Grad / Gas Stufe 3 18 20 Minuten backen. Boden aus der Form lösen, stürzen und auskühlen lassen.

Kirschen abtropfen, Saft dabei auffangen. 400 ml Saft abmessen. 2-3 El Saft und Puddingpulver verrühren. Rest Saft aufkochen und angerührtes Puddingpulver einrühren. Kurz aufkochen und die Kirschen unterheben. Etwas abkühlen lassen. Evtl. mit etwas Süßstoff abschmecken. Springformrand um den Boden legen und das Kompott einfüllen. Torte ca. 2 Stunden kaltstellen.

Schokolade raspeln. Den Springformrand entfernen. Sahne und Schmand steif schlagen. Mit Süßstoff abschmecken. Schmandsahne wellenförmig auf das Kompott streichen. Mit Schokolade und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten ohne Wartezeit.

Den Agavendicksaft erhalten Sie im Reformhaus.

Brenn- und Nährwerte pro Portion

ca. 240 kcal / 1000 kJ

Eiweiß 4 g,

Fett 16 g, Kohlenhydrate 20 g,

BE 1,5 BE davon 0,5 Fructose

Marzipan Mokka Torte 4 Ei M

Zutaten für Portionen

Für den Teig

1 Ei Kaffee lösliches espressopulver

4 Eier

1 Prise Salz

0.12 kg Zucker

0.06 kg Mehl

0.06 kg Speisestärke

1 Ei Kakaopulver

½ TI Backpulver

Für die Füllung

0.1 kg Walnüsse

600 ml Sahne

3 Pkt. Vanillezucker

4 Ei Marmelade Orange

Für die Glasur

3 Orangen - Scheiben

3 Ei Zucker

¼ kg Marzipan

0.1 kg Puderzucker

1 TI Kakaopulver

Kaffee etwas espressopulver

1 TI Walnüsse, gehackt

Zubereitung

Reicht für eine Springform mit dem Durchmesser von 26 cm. Also ca. 12 Stücke.

Mokka-Biskuit In 1 Ei heißem Wasser das espressopulver glatt rühren, erkalten lassen. Backofen auf 175°C vorheizen. Die Eier trennen. Eiweiß, Salz und 3 Ei kaltes Wasser steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterziehen. Mehl, Stärke, Kakao, Backpulver mischen, auf Eimasse sieben, unterheben.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben, ca. 25 Minuten backen. Aus der Form lösen, Papier entfernen, Biskuit vollständig erkalten lassen.

Füllung Die Walnüsse fein hacken. 400 ml Sahne und 2 Päckchen Vanillinzucker steif schlagen. Nüsse unterheben.

Fertigstellung Boden zweimal waagrecht teilen. Orangenmarmelade unter Rühren erhitzen. Dann zwei Böden mit je 2 Ei Marmelade bepinseln. Einen davon mit der Hälfte der Nussahne bestreichen. Zweiten darauf legen. Auf diesem jetzt restliche Nussahne verteilen. Mit dem dritten Boden abdecken. Die übrige Sahne steif schlagen und damit die Tortenoberfläche und ihren Rand gleichmäßig bedecken.

Garnierung Die Orangenscheiben in heißes Zuckerwasser tauchen, trocknen lassen. Marzipan und Puderzucker verkneten. Zwischen Backpapier in der Größe der Torte dünn ausrollen. Die Torte mit Hilfe des Backpapiers mit der Masse ummanteln, andrücken. Rest abschneiden, mit Kakao einfärben, ausrollen, Sterne ausstechen.

Torte mit ESPRESSOPULVER und Sternenschablone, kandierten Orangenscheiben, Marzipansternen und Nüssen verzieren.

Brennwert p. P.485

Zubereitungszeit ca. 1 Std. 30 Minuten

06.09.01 Bashiba

Mitternachts Kuchen 2 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

2 Eier

40 g Zucker

1 TI Vanillezucker

1 Prise Salz

60 g Mehl Weizenmehl

1 TI Stärkemehl

TI Kakaopulver

Für die Creme

4 Blatt Gelatine

1 Pck. Konfekt, 16 Stück Pocket Coffee

100 ml Kaffee Espresso

1 Becher Ricotta, 250 g

1 Becher Sahne, 200 g

1 Pck. Sahnesteif

Kakaopulver

Zubereitung

Elektro-Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier trennen, Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und 1 - 2 Esslöffeln kochendem Wasser ca. fünf Minuten lang schaumig rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen. Mehl mit Stärke und Kakaopulver vermischen und unterheben. Den Boden einer kleinen Springform 18 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und ca. 20 bis 30 Minuten goldbraun backen 180 Grad/Stufe 3. Boden abkühlen lassen, eventuell etwas flach schneiden und mit Orangenmarmelade bestreichen.

Für die Creme Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Einige Pocket Coffee zur Dekoration zur Seite stellen, Espresso erhitzen, die restlichen Pocket Coffee zusammen mit der Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen.

Ricotta glatt rühren, Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, unterheben, Espresso zugeben. Sobald die Creme anfängt zu gelieren, kuppelförmig auf den Boden streichen und bis zum Rand des Bodens herunterziehen. Torte ca. 1 1/2 Stunden kühl stellen, üppig mit Kakaopulver bestäuben und mit den restlichen Pocket Coffee servieren.

Brennwert p. P.452

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

15.09.04 Lindasgaby

Mokka Mandel Torte 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

6 Eier

200 g Schokolade Zartbitter

80 g Butter

80 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

200 g Mandeln, gemahlen

2 TI Backpulver

2 Tafeln Schokolade Mokka

1 Ei Kaffeepulver Espresso

600 g Schlagsahne

4 TI Gelatine, gemahlen

3 Pck. Vanillezucker

Kaffee Mokkabohnen

Zubereitung

Für das Biskuit die Eier trennen. Schokolade fein reiben. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eigelben schaumig rühren. Mandeln mit Backpulver mischen. Mit der Schokolade unter die Masse rühren. Eiweiße sehr steif schlagen und unterheben. Masse in die Springform 24 cm füllen und im vor geheizten Backofen bei 175 Grad etwa 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Die Mokka-Schokolade im Wasserbad schmelzen. Espressopulver hinzufügen und so lange rühren, bis alles geschmolzen ist. Kurz abkühlen lassen. Gelatine mit Vanillezucker mischen. Sahne mit der Gelatinemischung steif schlagen. Die Schokolade unterrühren. Vom Biskuit einen 2-cm-hohen Deckel abtrennen. Ein Drittel der Füllung auf den Biskuitboden streichen. Deckel draufsetzen. Mit dem 2. Drittel der Creme Rand und Oberfläche dünn bestreichen.

Übrige Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und kleine Tuffs auf die Torte spritzen. Jedes Tortenstück am oberen Rand mit einer Mokka Bohne garnieren. Die Torte 3-4 Stunden kalt stellen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

05.01.06 krikri

Nougat Mokka Torte 5 Ei M

Zutaten

Basis für 8 Personen/Portionen

Für 8 Stücke

5 Eier Kl. M, getrennt

Salz

80 g Zucker

50 g Mehl

1 Ei Kakaopulver

1/2 TL Backpulver

4 EL lösliches Espressopulver

3 Blatt weiße Gelatine

100 g Nougatmasse

200 g Halbbitter-Kuvertüre

3 EL Kaffeelikör

400 ml Schlagsahne

1 Pk. roter Tortenguss

200 ml roter Johannisbeersaft

2 Pk. Vanillezucker

200 g TK-Himbeeren

Zubereitung

1. 3 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 30 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er gelöst ist. 3 Eigelb, 2 EL Wasser und 20 g Zucker cremig aufschlagen, den Eischnee unterheben. Mehl, Kakao, Backpulver und 2 EL Espressopulver über die Eimasse sieben und unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 18 cm streichen.

Im heißen Ofen bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten 30 Min. backen
Gas 2, Umluft 150 Grad. Auskühlen lassen.

2. Gelatine kalt einweichen. Nougat und 100 g Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad auflösen. 2 Eigelb, Kaffeelikör, 3 El Wasser und 2 El Espressopulver über dem heißen Wasserbad dick-cremig aufschlagen. Gelatine ausdrücken, in der Kaffeemaschine auflösen, Nougatmischung unterrühren. Creme kurz kalt stellen.

2 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 30 g Zucker einrieseln lassen. 300 ml Sahne steif schlagen. Creme und 1/3 der Sahne gut miteinander verrühren. Restliche Sahne und Eischnee unterheben.

Aus Tortengusspulver, Saft und Vanillezucker nach Packungsanweisung einen Guss zubereiten, die gefrorenen Beeren unterheben.

4. Boden aus der Form lösen, 2x waagrecht teilen.

Um den unteren Boden den Springformrand setzen.

1/4 der Creme darauf streichen, 2. Boden darauf setzen, Beerenkompott darauf geben, 3. Boden darauf legen, die Hälfte der verbliebenen Creme kuppelförmig darauf streichen. Torte und übrige Creme abgedeckt mindestens 4 Std. kalt stellen.

5. 100 g Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad auflösen, dünn auf die Rückseite eines erwärmten Backbleches streichen, fest werden lassen. Dann mit einem Spatel oder einer Palette in kurzen, schiebenden Bewegungen zu Locken schaben. 100 ml Sahne steif schlagen, unter die übrige Creme rühren, Tortenrand damit einstreichen. Mit den Schokoladenlocken garniert servieren.

Tiramisu 1 Eigelb M
schnell und günstig

Zutaten für 8 Portionen

1 Tortenboden Biskuit

500 g Schmand

1 Tasse Kaffee Espresso, stark, klein

1 Eigelb

4 El Zucker

3 El Kakaopulver

Zubereitung

Tortenboden auf eine Platte legen und den Espresso drüber träufeln. Schmand, Zucker, Eigelb und den Mandellikör zu einer cremigen Masse

verrühren. Diese über die Torte gießen. In den Kühlschrank stellen, bis sie fest wird 30-60 Minuten.
Vor dem Servieren mit dem Kakao dick einstäuben.

Tipp Anstatt Schmand Mascarpone oder Frischkäse benutzen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten
13.10.05 ysouiai

Tiramisu Torte 5 Ei + 4 Eigelb M

Zutaten für 6 Portionen
Fett, für die Form

5 Eier, getrennte

1 Prise Salz
150 g Zucker
2 Ei Wasser, warmes
100 g Mehl
50 g Mandeln, gemahlene

Für die Füllung

4 Blatt Gelatine, weiße

4 Eigelb

100 g Zucker
500 g Mascarpone, italienischer, milder Doppelrahm-Frischkäse
1 TI Zitronen - Schale unbehandelt
50 ml Kaffee kalter, starker Espresso
4 Ei Weinbrand
4 Ei Amaretto
2 TI Kakaopulver, dunkles , zum Bestäuben

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Eine 26cm Springform am Boden fetten.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifen Schnee schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker und dem Wasser dickcremig aufschlagen. Den Eischnee darauf setzen, das Mehl und die Mandeln darüber streuen. Alles locker vermengen. Den Teig sofort in die vorbereitete Form umfüllen, auf der zweiten Schiene von unten in den Backofen stellen und etwa 40min backen. Den fertigen Biskuit sofort mit dem Messer vom Rand der Form lösen, den Rand abnehmen. Den Kuchen auf einem Rost auskühlen lassen.

Inzwischen für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eigelb mit dem Zucker hell-cremig schlagen, nach und nach den Mascarpone und die Zitronenschale unterrühren. Die Gelatine auflösen, tropfenweise unterrühren. Den Espresso mit dem Weinbrand und dem Amaretto verrühren. Den Biskuit quer halbieren. Den unteren Boden auf eine Platte legen, mit der Hälfte des Espressos beträufeln. Gut die Hälfte der Mascarponecreme darauf verstreichen. Den Zweiten Boden darauf legen, mit dem restlichen Espresso beträufeln. Den Kuchen rundherum mit der Mascarponecreme bestreichen und mindestens 3 Stunden kaltstellen. Zum Servieren Kakaopulver über den Kuchen sieben.

Brennwert p. P.360

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

04.07.04 NoBabe

Torten Kaffee

9 - Schichten Kaffeetorte 4 Ei M

Zutaten für Portionen

Für den Biskuitboden

4 Eier

4 Ei Wasser, heißes

200 g Zucker

125 g Mehl

100 g Speisestärke z.B. Mondamin

3 TI Backpulver

1 Pck. Puddingpulver, für die Creme Vanille

500 ml Milch, für die Creme

60 g Zucker, für die Creme, 250 g Butter

150 g Kekse Butterkekse

250 ml Kaffee gekochter, stark, kalt

6 Ei Rum

4 Ei Konfitüre Aprikose o. helles Gelee

200 g Kuvertüre halbbitter

Mandeln, gehobelt

Schokodekor Mokkabohnen

1 Ei Öl

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Für den Teig Die ganzen Eier mit dem Wasser 1 min. mit dem Handrührer auf höchster Stufe schaumig schlagen. Zucker einrieseln lassen, weitere 2 min schlagen. Das mit Stärke und Backpulver gemischte Mehl in zwei Portionen auf die Eiercreme sieben und jeweils kurz auf niedrigster Stufe unterrühren, so dass keine Mehlsuren mehr zu sehen sind. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und sofort auf der 2. Schiene von unten 25 - 30 min backen.

Für die Buttercreme Den Pudding nach Anweisung kochen und unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen. Dann esslöffelweise unter die schaumig geschlagene zimmerwarme Butter mischen.

Den ausgekühlten Kuchen zweimal durchschneiden. Die mittlere Lage zerbröseln und die Krümel mit Kaffee und Rum mischen.

Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen, den gesäuberten Springformrand darum schließen. 1/3 der Buttercreme darauf streichen, darauf eine Lage Butterkekse legen. Darauf kommt die Hälfte der getränkten Brösel gut andrücken!, darauf das zweite Drittel Buttercreme, das mit den restlichen Keksen bedeckt wird. Auf die Keksschicht folgen die restlichen Brösel, darauf die restliche Creme. Zuletzt wird der obere Boden aufgelegt.

Die Torte wird mit dem gesäuberten Springformboden und einem großen Brett oder zwei Esstellern beschwert und muss 2 Tage kühl durchziehen. Dann rundherum mit der erhitzten Konfitüre bestreichen, trocknen lassen. Für die Glasur Kuvertüre mit dem Öl schmelzen lassen, Torte damit beziehen. Mit Mandelblättchen und Schoko-Mokkabohnen dekorieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std. 20 Minuten

09.01.06 angie17

Blätterteig Schokoladen Torte 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

6 Platte/n Blätterteig, tiefgekühlt 450 g

1 Ei Zucker

5 Eier

100 g Schokolade, Zartbitter

50 g Schokolade, Vollmilch

150 g Schokolade, weiße

4 Blatt Gelatine, weiße

4 Ei Kaffee

350 g Schlagsahne

Puderzucker und Borkenschokolade zum Verzieren

Zubereitung

Blätterteig auftauen lassen. Backofen auf 200°C vorheizen. Jeweils zwei aufgetaute Blätterteigplatten aufeinanderlegen, ausrollen und mit dem Tortenrand einer Springform 26cm Durchmesser einen Kreis ausstechen. Böden mit einem verquirlten Ei bestreichen, mit etwas Zucker bestreuen und mit einer Gabel ein paar Mal einstechen. Dann die ersten beiden Böden nacheinander auf kalt abgespültem Backblech im Ofen 10-12 Min. backen. Die dritte Platte vor dem Backen in 12 Tortenstücke teilen.

Für die Creme die Zartbitter- und die Vollmilch-Schokolade zusammen, die weiße Schokolade getrennt in einer Schüssel im lauwarmen Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In zwei Schüsseln je 2 Eier aufschlagen und mit je 2 El Kaffee aromatisieren. In einer Schüssel die dunkle Schokolade, in der anderen die weiße Schokolade mit je 2 Blatt aufgelöster Gelatine verrühren.

Die Sahne steif schlagen und jeweils die Hälfte unter jede Sorte Schokoladencreme heben. Mindestens 3 Std. kalt stellen.

Die dunkle und die weiße Schokoladencreme jeweils locker auf einen Blätterteigboden streichen. Böden aufeinander setzen. Blätterteig-Dreiecke oben auf die Creme stecken.

Oberfläche mit Puderzucker bestäuben, die Mitte mit Borkenschokolade verzieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

26.02.02 Hobbykoechin

Café Macchiato Torte 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

500 ml Sahne

200 g Schokolade, Mokka

125 g Butter

100 g Zucker

2 El Zucker, zusätzlich

2 Pkt. Vanille Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

100 g Mehl

60 g Speisestärke
1 TI Backpulver
100 ml Kaffee, kalter

100 g Kuvertüre, weiße

Zubereitung

250 g Sahne erhitzen. 150 g Mokkaschokolade grob hacken und darin schmelzen.

Die Schokosahne mindestens 3 Std. kalt stellen.

Fett, 100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterheben.

Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform 26cm geben. Im vorgeheizten Backofen E-Herd200 C 30-35 min. backen. Boden auskühlen lassen.

Boden mit einem Tortenring umschließen. Mit Kaffee beträufeln.

50 g Schokolade fein reiben. 1 Ei davon abnehmen und beiseite legen.

Restliche Schokolade auf dem Boden verteilen.

Kalte Schokosahne cremig aufschlagen. Auf den Boden streichen und ca. 30 min. kalt stellen.

250 g Schlagsahne und 1 Pck. Vanillezucker steif schlagen, auf die Schokocreame streichen. Kalt stellen.

Weißer Kuvertüre hacken, schmelzen, dünn auf eine Marmorplatte streichen großer flacher Teller tut s auch und erkalten lassen.

Mit einem Spachtel feine Röllchen schaben. Torte mit Schokoröllchen und restlicher Schokolade bestreuen.

2 Ei. Zucker schmelzen. Mit zwei Gabeln zu feinen Fäden ziehen, über der Torte verteilen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

04.10.05 Keks

Eis Kaffee Sahnetorte 6 Ei M

Zutaten für Portionen

6 Eier, trennen

140 g Zucker

140 g Mandeln

30 g Semmelbrösel

50 g Schokoladenraspel

1 Pkt. Backpulver

3 Becher Sahne

2 Pkt. Vanillezucker
3 Pkt. Sahnesteif
2 Beutel Kaffeepulver für Eiskaffe
1 Ei Puderzucker

Zubereitung

Boden

Die Eiweiß zu Schnee schlagen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Mandeln, Semmelbrösel, Schokostreusel, Backpulver dazu geben und verrühren. Anschließend Eischnee unterheben. In eine Springform geben und bei 175°C 30-40 Min. backen.

Nach dem Erkalten von dem fertigen Boden 1 cm abschneiden muss nicht 100% sein, da dieser zerbröseln wird.

Creme

Sahne aufschlagen und weitere Zutaten zugeben.

1 Tortenring um den Tortenboden legen, Creme darauf streichen. Den abgeschnittenen Deckel zerbröseln und auf der Creme verteilen. Mit Puderzucker bestreuen.

In den Kühlschrank stellen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

10.10.02 samha

Espresso Mohn Kranz 3 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

100 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Prise Salz

3 m.-große Eier

200 g Quark Magerquark

250 g Mohn - Mischung, backfertig

2 TI Kaffeepulver, lösliches in 1 El heißem Wasser gelöst

275 g Mehl Weizenmehl

1 Pck. Backpulver

Für den Guss

100 g Puderzucker, gesiebter

2 TI Kaffeepulver, lösliches in 1 Ei heißem Wasser gelöst
15 Kaffee - Bohnen, gehackte, zum Bestreuen

Zubereitung

Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren jedes Ei etwa 1/2 Minute. Quark, Mohnmischung und Espresso- oder Kaffeepulver hinzugeben. Mehl mit Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Napfkuchenform Durchmesser 22 cm, gefettet, gemehlt geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Im vorgeheizten Rohr bei etwa 180° Heißluft ca. 160°/ nicht vorgeheizt! - Gas Stufe 2-3/ nicht vorgeheizt! ca. 45 Minuten backen.

Den Kuchen in der Form etwa 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Den Kuchen erkalten lassen.

Für den Guss Puderzucker und aufgelöstes Essensopulver zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Kuchen mit dem Guss überziehen. Kaffeebohnen auf den feuchten Guss streuen. Guss fest werden lassen.

Pro Portion EW 4,6g, Fett 8,7 g, KH 29,4g

Brennwert p. P. 193

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

02.02.05 Woolly

Feigen Torte 2 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig

0.1 kg Feigen, getrocknet

2 Ei Rum, braun

0.1 kg Butter oder Margarine

0.1 kg Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

2 Eier

1/8 kg Mehl

1 TI Backpulver

Für den Belag

4 Blatt Gelatine, weiß

2 Eigelb

0.08 kg Puderzucker

¼ kg Mascarpone

¼ kg Quark

75 ml Kaffee, kalt

4 El Zitronensaft

1 Flasche Buttersvanille-Aroma

4 Feigen, frisch

Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

Getrocknete Feigen grob hacken, mit Rum beträufeln und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Fett, Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Eier nach und nach zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die marinierten Feigen unterheben.

Boden einer Springform 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd 200°C, Umluft 175°C, Gas Herd Stufe 3 ca. 15 Minuten backen. Springformrand lösen und den Boden auskühlen lassen.

Gelatine kalt einweichen. Eigelb und Puderzucker mit den Schneebesen des Rührgerätes cremig schlagen. Mascarpone und Quark unterrühren. Kaffe, Zitronensaft und Aroma zufügen. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen und unter die Creme rühren.

Springformrand wieder um den Boden schließen. Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden fest werden lassen. Torte kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben. Frische Feigen in Scheiben schneiden und die Torte damit verzieren.

Brennwert p. P.330

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

07.09.01 Bashiba

Icecoffee de Luxe Torte M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Boden

200 g Kekse Cantuccini, zerbröseln

100 g Butter, zerlassen

Für die Creme

500 g Frischkäse

100 g Zucker

4 EI Milch

1 Pck. Gelatine, gemahlen

Für die Creme Schokoladencreme

50 g Schokolade Bitter, geschmolzen

2 EI Kakaopulver

100 g Sahne

50 g Schokolade Bitter, gehackt

Für die Creme Eiskaffeecreme

50 g Schokolade Café Crème, geschmolzen

2 EI Kaffeepulver Eiskaffee

100 g Sahne

Für die Creme Amarettocreme

2 EI Amaretto

200 g Sahne

1 Pck. Sahnesteif

Für die Garnitur

50 g Schokolade Café Crème

12 Kekse Cantuccini

Cantuccinikrümel mit Butter mischen und auf den Boden einer Springform drücken. Mindestens 20 min kalt stellen.

Gelatine im Wasser einweichen.

Frischkäse währenddessen mit Zucker und der Milch cremig schlagen.

Gelatine auflösen, erst mit 1 EI der Creme verrühren, dann unter die restliche Creme rühren.

Die Masse in drei gleiche Teile teilen und kurz kalt stellen..

Dann die Zartbitterschokolade und den Kakao unter den ersten, Café Crème Schokolade und Eiskaffeepulver unter den zweiten und den Amaretto unter den dritten Teil der Creme rühren.

Die Sahne steif schlagen und unter die jeweilige Masse heben.

Unter Zartbitterschokoladen-Creme zusätzlich die gehackte Schokolade heben.

Zunächst die dunkle Schokolademasse auf den Boden streichen. Darüber die Cafécreme und obenauf die Amarettomasse streichen.

Zum Garnieren die restliche Café Crème Schokolade schmelzen und über die Torte sprengeln. Mit einer Gabel durchziehen, sodass eine Art Marmorierung entsteht.

Die Cantucci nach Belieben in Amaretto tränken und auf die Torte legen. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Nach Belieben noch mit Schokolocken garnieren.

Brennwert p. P.390

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

10.12.05 alina1st

Kaffee Mandel Torte 3 Ei + 3 Eiweiß M

50 g Stärkemehl

200 g gemahlene Mandeln

1 Ei

2 Eigelb

4 Eiweiß

3 TL Backpulver

80 g Fruchtzucker

Mark einer Vanilleschote

Füllung

500 ml Milch

60 g Fruchtzucker

1 Eiweiß

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

1 EL Kaffeepulver Instant

10 g Fett

1 Msp. Salz

Eiweiß steif schlagen. Restliche Teigzutaten vermengen und Eiweiß unterheben. In eine eingefettete Springform geben.

Im auf 175° vorgeheizten Backofen 40 Minuten backen.

Für die Füllung einen Pudding aus Milch, Fruchtzucker, Salz und Puddingpulver kochen. Fett und Kaffeepulver einrühren. Eiweiß steif schlagen und unter den abgekühlten Pudding heben. Kuchen quer in zwei Böden durchtrennen. Den unteren Boden mit einem Drittel der Creme bestreichen. Oberen Boden darauf setzen und mit dem zweiten Drittel der Creme

bestreichen. Die restliche Creme um die Torte herum verstreichen und zur Verzierung verwenden.

auch für Diabetiker, **1,5 BE / Stück** bei 16 Stücken

Kaffee Mandel Torte **6 Ei** **M**

6 Eier,

150 g Zucker,
170 g Mehl,
1 Tl. Backpulver,
100 g geschälte, gemahlene Mandeln.

für die Füllung

2 Päckchen Schokoladen - Puddingpulver,
100 g Zucker,

3/4 Liter Milch,

3 El. Instant - Kaffee,

1 Becher 200 g Schlagsahne,

4 bis 6 cl Mandellikör ersatzweise weißer Rum oder Cognac,

5 El. fertige Aprikotiermasse aus dem Päckchen,
250 g Butter,

Kakao und Puderzucker zum Bestäuben.

Elektroherd auf 175 Grad vorheizen. Eier trennen, Eiweiß sehr steif schlagen. Eigelbe mit dem Zucker dicklich schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eigelbmasse sieben, Mandeln darüber geben und mit dem Schneebesen leicht unterrühren. Eiweiß auf die Eiermasse geben, locker unterziehen. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform Durchmesser 26 cm füllen und mit vorgeheizten Ofen **etwa 40 min backen.**

Auskühlen lassen.

Aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanweisung einen Pudding kochen, das Kaffeepulver unterrühren und leicht auskühlen lassen, dabei öfter umrühren, damit sich keine Haut bildet. Sahne steif schlagen, unter den Pudding ziehen.

Biskuit zweimal durchteilen, alle Böden mit Likör beträufeln, dann mit Aprikotiermasse bestreichen. Etwa 1/3 des Puddings abnehmen, 1/3 auf den ersten Boden streichen, zweiten Boden darauf setzen, Rest des Puddings aufstreichen, dritten Boden aufsetzen.

Die übrige Puddingmasse mit der schaumig aufgeschlagenen Butter esslöffelweise mischen, die Torte rundum damit bestreichen.

Aus festem Papier oder Karton drei unterschiedlich große Ringe ausschneiden, Torte mit Puderzucker bestäuben, Ringe auflegen und mit Kakao bestäuben, so dass ein Kreismuster entsteht und Ringe vorsichtig abheben. Torte bis zum Servieren kühl stellen.

Kaffee Mascarpone Torte 4 Ei + 3 Eigelb M

Zutaten für 1 Portionen

135 g Butter
270 g Zucker

170 g Kuvertüre, halbbitter

190 g Mehl
125 g Speisestärke
3 TI Kaffeepulver
Espressopulver, Instant

3 große Eigelb

20 g Kakaopulver
2 TI Backpulver
1 Glas Sauerkirschen, 720ml
40 g Gelee Johannisbeer

600 g Sahne

6 Blatt Gelatine
6 El Likör Kaffeelikör

200 g Mascarpone

16 Kirschen Belegkirschen, rot

4 große Eier

50 g Kuvertüre und 1 TI Espresso schmelzen. Mit 60 g Butter, 30 g Zucker, 1 Eigelb und 90 g Mehl verkneten. 30 Min. kühlen.

75 g Butter schmelzen. 2 TI Espresso in 4 El heißem Wasser auflösen. 4 Eier, 175 g Zucker und den Espresso 5 Minuten dicklich schlagen. 100 g Mehl, 100 g Stärke, Kakao, Backpulver mit Butter unterheben. In einer Form 26 cm bei 175 Grad 30 Minuten backen.

Kirschen abtropfen, Saft auffangen. 25 g Stärke und 5 El Saft verrühren. Rest Saft aufkochen, mit Stärke binden. Kirschen zufügen.

Biskuit 2x schneiden. Gelee erwärmen. Auf den Mürbeteig streichen. 1 Boden auflegen. Kompott darauf geben 2. Boden auflegen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 50 g Sahne, 65 g Zucker und 3 Ei Likör erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und darin schmelzen. 2 Eigelb unterschlagen. Mascarpone unterrühren und kühl stellen.

150 g Sahne steif schlagen und unter die Creme heben, auf den Biskuit geben. 3. Boden auflegen, kühl stellen.

120 g Kuvertüre schmelzen. 3 Blatt Gelatine einweichen. Mit 3 Ei Likör, 20 g Kuvertüre verrühren. Auf die Torte streichen und kühl stellen.

Rest Kuvertüre auf ein Blech streichen und trocknen. Zu Spänen schieben. Die Torte mit Spänen, 250 g steifer Sahne und Kirschen verzieren.

Brennwert p. P.520

Zubereitungszeit ca. 2 Std. 15 Minuten

09.02.06 Heddu

Kaffee Nuss Torte 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Biskuitboden

1 Ei Kaffeepulver, Instant

3 Ei Wasser, heiß

5 Eier

180 g Zucker

50 g Mehl

2 TI Backpulver

200 g Haselnüsse, gemahlene

2 TI Kaffeepulver, Instant, für die Kaffee-Sahne

500 ml Sahne

30 g Puderzucker, gesiebt

2 Pkt. Sahnesteif

Für die Glasur

100 g Kuvertüre, halbbitter

50 g Butter

Zum Verzieren

etwas Schokolade, zweifarbige Kaffee-Sahne Schokolade

Zubereitung

Für den Teig Kaffeepulver in dem Wasser auflösen. Eier und Kaffee mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen. Alles weiter schaumig schlagen.

Mehl mit Backpulver sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Haselnusskerne vorsichtig unterheben.

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Im vorgeheizten Ofen bei Ober-/Unterhitze 180°C, Heißluft 160°C, Gas Stufe 2-3 etwa eine halbe Stunde backen.

Den Boden 10 Minuten stehen lassen, dann aus der Form lösen, Backpapier entfernen, erkalten lassen. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

Das Kaffeepulver sieben, Sahne kurz aufschlagen. Puderzucker, Kaffeepulver und Sahnesteif mischen und unter Schlagen in die Sahne rieseln lassen. Steif schlagen.

Etwa 4 El abnehmen und kalt stellen.

Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Hälfte der Sahne darauf streichen, den mittleren Boden auflegen, Rest der Sahne aufstreichen und den oberen Boden darauf legen. Torte kalt stellen.

Kuvertüre mit Butter im Wasserbad schmelzen, unter Rühren etwas abkühlen lassen. Auf die Tortenoberfläche streichen und fest werden lassen.

Den Tortenrand mit der beiseite gestellten Sahne einstreichen.

Schokolade hobeln und die Torte damit garnieren.

Brennwert p. P.289

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

01.06.05 Lari

Kaffee Pflaumen Torte 3 Ei M

- 3 Eier
- 80 g Puderzucker
- 80 g Mehl
- 1 Päckchen Vanille Zucker

Einlage

- 100 g Dörripflaumen
- 65 ml Wasser
- 20 g Feinkristallzucker
- 3 El Weinbrand

Kaffeecreme

- 150 ml Milch

- 60 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- 300 ml Sahne
- etwas Nescafe
- 2 Ei Weinbrand

Dekor

- 50 g geröstete, grobgeriebene Nüsse

Die Eigelb mit einem Drittel des mit Vanille Zucker vermengten Puderzuckers schaumig schlagen. Beide Massen mischen und das Mehl unterziehen. Auf Backtrennpapier mit einem Tortenreifen 2 Ringe 23 cm

Durchmesser markieren und die Masse mit einem Dressiersach spiralförmig aufbringen. Bei 200 Grad ungefähr 10 min backen. Das Wasser mit dem Zucker aufkochen, die Dörripflaumen und den Weinbrand dazugeben und ein paar Stunden stehen lassen. Vor dem Verarbeiten die Pflaumen auf ein Sieb legen, damit sie etwas abtrocknen. Für die Kaffeecreme Milch, Zucker und Nescafe aufkochen, die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in den heißen Kaffee geben und verrühren. Das Ganze kalt stellen, bis es leicht zu sulzen beginnt. Ein Drittel der geschlagenen Sahne einrühren, die restliche Sahne hinzufügen und locker unterziehen. Einen der beiden Biskuitböden mit einem Tortenreifen umgeben, die Kaffeecreme einfüllen, die abgetropften Dörripflaumen darüber legen und leicht in die Creme einsinken lassen. Den zweiten Biskuitboden auflegen und die Torte 4 Stunden kalt stellen. Die Torte aus dem Reifen lösen, mit geschlagener Sahne bestreichen und mit den Nüssen bestreuen.

Kaffee Sahne Torte 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
 200 g Butter oder Margarine
 200 g Zucker
 200 g Mehl
 ½ Pck. Backpulver
 1 Pck. Vanillezucker

2 Eier

125 g Mandeln, geröstet oder gehobelt
 1/8 Liter Kaffee, starker
 5 Ei Zucker
 2 cl Rum
 1 Pck. Sahnesteif

500 ml Sahne

Zubereitung

Zutaten bis einschließlich Eier vermischen und in eine gefettete Springform geben. Bei 210°C ca. 40 min. backen. Den Boden kalt werden lassen.

1/8 L starker Kaffee, 5 Ei Zucker und 1 Glas Rum vermischen und den Boden damit tränken und über Nacht stehen lassen.

1 - 2 Sahnesteif und 1/2 L Sahne schlagen und auf dem Boden verteilen. 125g gehobelte und geröstete Mandeln auf die Sahne streuen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

13.06.04 Morwen666

Kaffeecreme Torte 5 Ei M

Teig

5 Eigelb

12 dag Zucker

1 Pkg. Vanille Zucker

5 Eiweiß

10 dag Mehl

1 gestr. KL Backpulver

7 dag geriebene Hasel- oder Walnüsse

5 dag Speiseöl

Füllung

1/4 l Milch

1 Pkg. Tortencreme-Pulver

2 gestr. KL Löskaffee

25 dag Butter

18 dag Staubzucker

3 Ei Mokkalikör

Für den Rand

geriebene Hasel- oder Walnüsse

Zum Verzieren

einige Kaffeebohnen

Zubereitung

Die Eigelb schaumig schlagen und nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanille Zucker hinzugeben. Danach so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist.

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen Schnittprobe und unter ständigem Schlagen den Rest des Zuckers dazugeben. Den Schnee auf die Dottermasse geben, darüber das mit Backpulver gemischte Mehl sieben, die Nüsse darauf geben und alles vorsichtig nicht rühren unter die Dottermasse ziehen. Zuletzt das Öl vorsichtig unterziehen.

Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform 24 cm füllen.

Den Rost mit der Backform auf die unterste Schiene des Rohres schieben und bei leichter Mittelhitze ca. 150° **40-50 Min. backen.**

Den Tortenboden gut auskühlen lassen.

Für die Füllung die Milch in eine Rührschüssel gießen, den Inhalt des Päckchens Tortencreme-Pulver und den Löskafee einrühren und mit einer Schneerute kräftig schlagen, bis eine glatte, cremartige Masse entstanden ist. Diese ca. 15 Min. stehen lassen.

Butter und Zucker schaumig rühren, die Creme und den Likör esslöffelweise unterrühren.

Den Tortenboden einmal durchschneiden. Den unteren Boden mit 2/3 der Creme bestreichen, den oberen Boden darauf legen und gut andrücken. Rand und obere Seite der Torte gleichmäßig mit einem Teil der zurückgelassenen Creme bestreichen.

Den Rand der Torte mit Nüssen bestreuen und die obere Seite mit dem Rest der Creme und Kaffeebohnen verzieren.

Kaffeehaus Torte **6 Ei + 3 Eiweiß** M

Mark 1 Vanilleschote

4 Eier

120 g Zucker

1 Prise/n Salz

120 g Mehl

Fett und Mehl für die Form

für die Kaffeecreme

1/4 Liter Wasser
3 El Instant Espresso Kaffee

2 Eigelb

40 g Zucker
15 g Mehl

1/4 Liter Sahne

für die Baisermasse

5 Eiweiß

250 g Zucker
1 El Zitronensaft
Mark 1 Vanilleschote
10 g Puderzucker

Vanillemark , Eier Zucker und Salz im heißen Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Dann wieder kalt schlagen. Das Mehl darüber sieben und unterheben. Eine Springform von 20 cm Durchmesser nur am Boden fetten und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen. Die Teigmasse in die Form füllen, glattstreichen und

im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 25-30 min backen.

Für die Creme Wasser in einem Topf erhitzen. Das Kaffeepulver darin auflösen und zum Kochen bringen. Das Eigelb in einer Schüssel mit dem Zucker schaumig rühren. Das Mehl unterrühren und die Mischung mit dem Schneebesen unter den kochenden Kaffee schlagen. Unter Rühren kurz aufkochen lassen. Die Creme ganz auskühlen lassen. Den Biskuit in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann dreimal waagrecht durchschneiden, so dass vier dünne Böden entstehen. Die Sahne steif schlagen und mit den Schneebesen unter die kalte Kaffeecreme ziehen. Drei Böden gleichmäßig mit 3/4 der Creme bestreichen und aufeinander setzen. Den vierten Boden darauf legen und etwas andrücken. Die Torte mit der restlichen Creme überziehen. 3-4 Stunden kaltstellen.

Eiweiß, Zucker, Zitronensaft und Vanillemark in einen Schneekessel geben. Im heißen Wasserbad mit dem Quirl etwa 8-10 min zu steifem Schnee aufschlagen. Dann aus dem Wasserbad nehmen und 3-4 min kalt schlagen.

Die Torte rundherum dick mit der Baisermasse bestreichen, mit einem Löffel Spitzen ziehen. Die Torte mit Puderzucker bestäuben und 1 Minute unter den Grill schieben, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Diesen Vorgang beobachten.

Kaffeeorte 7 Ei + 2 Eigelb M

7 Ei trennen

abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

250 g geriebene Mandeln

80 g Zucker

3 El. Sauerkirschmarmelade

1/4 l Milch

100 g Zucker

1/2 Päckchen Vanille-Puddingpulver

2 Eigelbe

150 g Butter

3 Tl. Instant-Kaffeepulver

16 Schokoladen-Mokkabohnen

16 Mandeln

Für die Form Butter

Den Boden einer Springform ausfetten. Den Backofen auf 190 ° vorheizen. Die Eigelbe mit der Zitronenschale schaumig rühren und die Hälfte der Mandeln unterziehen.

Die Eiweiße mit dem Zucker zu Schnee schlagen und mit den restlichen Mandeln unter die Eimasse heben. Den Teig in die Form füllen und auf der zweiten Schiebeleiste von unten 35-40 Minuten backen. Den erkalteten Tortenboden nach mindestens 2 Stunden

Ruhezeit quer halbieren. Einen Tortenboden mit Marmelade bestreichen und den zweiten darauf legen. Aus der Milch, dem Zucker, dem Puddingpulver und den Eigelben einen Pudding bereiten und unter Rühren erkalten lassen. Die Butter mit dem Instant-Kaffee schaumig rühren. Löffelweise den Pudding unterrühren. Die Torte mit der Buttercreme rundherum bestreichen. Die restliche Creme aufspritzen und mit Mokkabohnen und Mandeln verzieren.

Kartoffel Torte 4 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

200 g Kartoffeln, gekochte

1 Prise Salz

250 g Zucker

1 Zitronen, unbehandelt

4 Ei Kirschwasser

4 Ei trennen

1 TI Kaffeepulver, sofort löslich

250 g Haselnüsse

50 g Walnüsse

2 dl Rahm

Zubereitung

180 g Zucker mit 4 Eigelb rühren bis die Masse hell ist.

Schale der Zitrone abreiben, Saft auspressen und mit dem Kirsch dazugeben und unterrühren

die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, 2 Ei Zucker begeben und weiter schlagen.

Die gekochten Kartoffeln vom Vortag schälen und durch das Passevite treiben. 150 g gemahlene Haselnüsse und 50 g gehackte Walnüsse mit dem Eierschnee langsam unter die Masse ziehen.

60 min auf 180 Grad im unteren Teil des Backofens backen.

Evtl. Füllung

3 Ei gemahlene Haselnüsse mit 2 Ei Zucker und dem Kaffee mischen, den Rahm steif schlagen, Rahmsteifmacher dazugeben und Torte füllen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

27.10.03 Iuvaiot

Klosterneuburger Torte 6 Ei M

6 Eier

18 dag Zucker

18 dag geriebene Haselnüsse

2 dag Mehl

1 dag feingeriebener Kaffee

Für die Creme

1 Ei

6 dag Zucker

10 dag Butter

15 dag Schokolade

Zum Verzieren

Biskuitbrösel

Marmelade

Zubereitung

Die Eier trennen, Eigelb mit 15 dag Zucker schaumig rühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und den restlichen Zucker dazugeben, diese Masse unter das Eigelb ziehen, nach und nach auch Nüsse, Mehl und das Kaffeepulver unter die Masse rühren.

Die Masse teilen und im mittelheißen Rohr in etwa 30 min zwei gleich große Tortenblätter backen. Auskühlen lassen, dann stürzen.

Für die Creme das Ei und den Zucker über Dunst schaumig rühren und auch während des Auskühlens durchschlagen. Butter und Schokolade schmelzen, verrühren und mit der Eimasse vermengen.

Mit dieser Creme zunächst ein Tortenblatt bestreichen, das andere darauf setzen und die Torte nun auch oben und an den Seiten damit bestreichen.

Die Seiten mit den Biskuitbrösel bestreuen und die Torte mit sternförmig aufgespritzter Marmelade dekorieren.

Leipziger Kaffee Torte 4 Ei M

100 g Butter,

4 Eier,

125 g Zucker,

6 El. frisch gebrühten, erkalteten, starken Bohnenkaffee,

1/8 Liter Milch,

200 g Mehl,

2 El. Stärkemehl,

2 gestrichene Tl. Backpulver,

Butter für die Backform.

für die Füllung

1/8 Liter Milch,

3 El. Puddingpulver Schokolade,
2 El. Zucker,
1 Päck. Vanillezucker,
50 g Butter,

1 Eigelb,

3 El. gehackte Nüsse.

für die Glasur

200 g Puderzucker,
2 El. Kakao,
1 El. Butter.

Die Butter schaumig schlagen. Die Eier trennen. Eigelb, Zucker, Bohnenkaffee und Milch einrühren. Mehl, Stärkemehl und Backpulver vermischen und sieben.

Nach und nach unterrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Eine Backform ausbuttern, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen auf 200 Grad **etwa 35 min backen**. Auskühlen lassen und quer durchschneiden.

Für die Füllung die Milch erhitzen, das Puddingpulver mit wenig kaltem Wasser glattrühren und in die Milch einrühren. Aufkochen und anschließend

auskühlen lassen. Dabei hin und wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet. Butter schaumig schlagen, Puderzucker, Eigelb und Vanillezucker zufügen und gut verrühren. Die aus-gekühlte Puddingmasse und die Nüsse einrühren. Die Torte damit füllen.

Aus dem Puderzucker, 2 El. heißem Wasser, Kakao und weicher Butter die Glasur bereiten, die Oberfläche und die Seiten der Torte damit bestreichen.

Nach Belieben mit Mokka-pralinen garnieren.

für die Mokka-pralinen

2 El. Rosinen,

8 El. Rum,

300 g halbbittere Kuvertüre,

1/8 l Schlagsahne,

50 g Kokosfett,

1 El. löslicher Kaffee,

Butter für das Blech,

500 g Vollmilchkuvertüre.

Zubereitung

Die gewaschenen Rosinen mit 2 El. lauwarmen Rum übergießen. Die Kuvertüre zerkleinern und in lauwarme Schlagsahne legen. Im heißen Wasserbad die Kuvertüre unter Rühren zum Schmelzen bringen. Koks fett und Kaffeepulver unterrühren. Alles so lange an einen kalten Platz stellen, bis die Masse am Rand fest wird.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Schokoladenmasse mit Handrührgerät so lang schlagen, bis Spitzen stehen bleiben. Dabei den restlichen Rum zugeben. Die Masse in eine Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, Haselnuss große Häufchen auf das Blech spritzen, abgetropfte Rosinen hineindrücken und abgedeckt über Nacht an einen kühlen Ort stellen.

Für die Glasur die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, auskühlen, aber nicht fest werden lassen. Die Pralinen mit Hilfe einer Gabel in die Kuvertüre tauchen und zum Trocknen auf Alufolie setzen.

Macchiato Torte 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für die Creme

250 g Schlagsahne

150 g Schokolade, Mokka

Für den Boden

3 Eier

100 g Zucker

75 g Mehl

50 g Speisestärke

1 Tl Backpulver

100 ml Kaffee, gekochter und abgekühlter

50 g Schokolade, Mokka

Zum Bestreichen

250 g Schlagsahne

1 Pkt. Vanillezucker

Zum Verzieren

100 g Kuvertüre, weiße

Für die Creme Sahne erwärmen. Schokolade hacken, darin auflösen. Creme ca. 3 Stunden kalt stellen.

Für den Boden Eier trennen. Eiweiß und 3 El kaltes Wasser steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver unterheben. Springform 26 cm mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen. Im Ofen bei 175°C ca. 20 min. backen. Abkühlen lassen. Rand lösen. Boden auskühlen.

Tortenrand darum schließen. Boden mit Kaffee beträufeln.

Schokolade reiben. 1 El zum Verzieren beiseite legen. Rest Schokolade auf den Boden streuen. Schokosahne aufschlagen, auf Boden streichen. 30 Min. kalt stellen.

Sahne und Vanillezucker steif schlagen. Auf Creme streichen.

Zum Verzieren Kuvertüre hacken. Auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Dünn auf ein Brett kein Holzstreichen, auskühlen. Mit einem Spachtel zu Röllchen schieben. Torte verzieren.

Brennwert p. P. 370

Zubereitungszeit ca. 1 Std. 30 Minuten

15.07.03 Alisa

Malakoff Torte 4 Ei + 6 Eigelb M

Menge 1 Torte

175 g Zucker,

4 Eier,

1 P. Vanillezucker,

1/2 P Backpulver,

175 g Mehl,

5 El. warmes Wasser,

1 Prise/n Salz,

Für die Füllung

250 g Margarine,

200 g Zucker,

1 P Vanillezucker,

6 Eigelb,

250 g gemahlene Mandeln,

3 El. Nescafe,

3 El. Milch,

5 El. Rum.

Aus den oben genannten einen Biskuitteig fertigen und in eine Springform füllen.

Bei 200 °C ca. 45 min backen.

Nach dem Erkalten zweimal aufschneiden. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und nach und nach das Eigelb dazugeben. Nun den Rum und die gemahlene Mandeln unterrühren. Die fertige Creme in drei Portionen auf der Torte verteilen und garnieren. Mit Moccabohnen verzieren. Die fertige Torte ca. 2 Stunden kalt stellen.

Mascarpone Torte 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 Eier

7 El Öl

6 El Zucker

7 El Mehl

½ Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillinzucker

3 El Kaffee, Pulver oder frisch

7 El Amaretto

1 Becher Sahne

250 g Quark Magerquark

100 g Puderzucker

500 g Mascarpone

Kakaopulver

Zubereitung

Eier, Öl, Zucker und Vanillinzucker mit dem Rührgerät oder Küchenmaschine zusammen rühren. Das mit dem Backpulver gemischte Mehl dazurühren. In eine gefettete und bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Springbodenform füllen und, je nach Ofen einfach mal dazwischen rein stechen, bei 175 Grad ca. 10-14 Minuten backen. Dann auf einem Gitter auskühlen lassen.

100 ml heißes Wasser mit dem Kaffee verrühren und auskühlen lassen. Mit der Hälfte des abgemessenen Amaretto verrühren. Den Boden mit der Kaffeemischung vermutlich braucht man nicht alles, der Kuchen soll nur leicht getränkt sein beträufeln. Sahne steif schlagen. Quark, Puderzucker, Mascarpone und restlichen Amaretto gut verrühren. Die Sahne unterheben. Die Creme kuppelförmig auf den Boden streichen, dabei auch den Tortenrand einstreichen. Abgedeckt mindestens 6 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Tipp Den Grundteig kann man übrigens für alle möglichen Kuchenarten als Untergrund benutzen, vor allem für Obstkuchen etc. hierfür evtl. nur jeweils 6 Ei nehmen, dann wird er nicht so hoch.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten
01.12.05 Sylv1802

Mocca Nuss Torte 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

5 Eier, getrennt
125 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Haselnüsse, gehackt
1 Ei Rum oder Mocca Likör

600 ml Sahne

5 Ei Kaffee Instant
100 g Zucker

100 g Schokolade, Mocca

3 Ei Haselnüsse, gehackt
1 Pck. Vanillezucker
etwas Kakaopulver

Zubereitung

Das Eiweiß steif schlagen, Salz und Zucker langsam hineinrieseln lassen. Das Eigelb unterheben, Nüsse und Likör unterziehen und in einer Springform 26 cm backen 175°C/ 30-40 Minuten.
500 ml Sahne steif schlagen. Zucker und Kaffee dazugeben. Den Tortenboden einmal teilen und auf dem Boden 2 Teile der Sahne verteilen. Dann die Decke darauf platzieren und den Rest der Sahne darauf verstreichen. Nun das Ganze mit etwas Kakao bestäuben. Die restlichen 100 ml Sahne steif schlagen und zum Verzieren verwenden. Die Torte mit gehackten Nüssen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten
25.10.04 OnlyMoi

Mokka Buttercreme Torte 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

5 Eier

100 g Zucker
100 g Mehl
50 g Speisestärke
25 g Zucker
2 El Wasser, heißes
1 Prise Salz

750 ml Milch

200 g Zucker
5 El Kaffeepulver, kein Instant

16 Stück Schokolade Mokkabohnen

400 g Butter
2 Pkt. Puddingpulver, Karamellgeschmack

Eier trennen.

Eiweiß mit Salz steif schlagen, dann 25 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse schnittfest ist.

Dotter mit 2 El heißem Wasser und Zucker schaumig schlagen. Mehl mit Speisestärke vermischen.

Abwechselnd den Eischnee und die Mehlmischung bitte gesiebt auf die Eigelbmasse geben und unterheben.

Das ganze in eine gefettete Backform geben und ca. 35 Minuten bei 180° C backen.

Den Tortenboden aus der Form holen, erkalten lassen und in 3 Scheiben teilen.

Für die Creme das Puddingpulver mit 200 g Zucker mischen und mit der Milch zu einem Pudding verkochen. Den Pudding dann kalt rühren, damit sich keine Haut bildet.

Inzwischen die Butter schaumig rühren. Dann wird der kalte Pudding in die schaumige Butter eingerührt. In die fertige Masse wird dann das Kaffeepulver eingerührt. Man kann aber auch schon beim Puddingkochen etwas Kaffee dazu geben

Creme auf die Böden streichen, Torte zusammensetzen, mit restlicher Creme bestreichen und mit den Mokkabohnen verzieren.

Besonders gut schmeckt diese Torte, wenn noch Schokoladenblättchen in die Creme mit eingerührt werden

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

11.09.05 nigra

Mokka Eierlikör Torte 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

6 Eier

150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 g Mehl
100 g Speisestärke
20 g Kakaopulver
1 TI Backpulver

Für die Füllung

6 Blätter Gelatine, weiß

800 g Sahne

6 cl Eierlikör

5 El Puderzucker
4 TI Kaffee, löslicher
100 g Mandeln, Blättchen

50 g Kuvertüre, weiß

12 Trüffel, weiß

Zubereitung

Eier trennen. Eigelb, Zucker, Vanillezucker und 2 El heißes Wasser dick schaumig aufschlagen. Eiweiß steif schlagen und auf die Eigelbmasse gleiten lassen. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen und darüber sieben. Mit einem Schneebesen alles locker unterheben. Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca 30 Minuten backen. Den Tortenboden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Danach den Boden 2 mal quer durchschneiden.

Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 600 g Sahne steif schlagen. 4 Blatt Gelatine herausnehmen, ausdrücken, bei milder Hitze auflösen und unter die geschlagene Sahne rühren. Eierlikör und 2 El Puderzucker ebenfalls unterrühren und die Torte damit füllen. Kaffeegranulat mit einem Löffel auf einem kleinen Teller fein zerdrücken. Restliche Sahne und zerdrücktes Kaffeegranulat steif schlagen. Restliche Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Kaffeesahne rühren. Mit Puderzucker süßen. Torte mit einem Teil der Sahne einstreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und den Rand der Torte mit großen Tupfen verzieren. Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten und mit einem großen Messer leicht an den Tortenrand drücken. Kuvertüre mit einem Sparschäler abraspeln und die Tortenmitte damit ausfüllen. Zum Schluss die Trüffel auf die Tupfen setzen.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

21.12.04 wasndas

Mokka Herz Torte 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

100 g Butter
150 g Zucker

4 Eier

100 g Schokolade, Mokka
2 El Kaffee, heißer, starker
5 g Zwieback, gemahlener
200 g Mandeln, gemahlene
½ Pck. Backpulver

2 cl Rum

200 g Kuvertüre, dunkle

10 g Palmfett

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier trennen. Die Eigelbe nacheinander in die Zuckermasse rühren. Die Schokolade zerbröseln, im Wasserbad schmelzen und mit dem heißen Kaffee verrühren. Die Schokoladenmasse, den gemahlenden Zwieback, die Mandeln und das Backpulver unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig in eine gefettete und mit Mandeln ausgestreute Herzform geben und die Oberfläche glatt streichen. Das Mokka-Herz im vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Rum beträufeln.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit dem Kokosfett verrühren. Das Herz mit der Kuvertüre überziehen und nach Belieben - z.B. mit Raspelschokolade und Mokka-Schokobohnen - verzieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

26.05.03 Neka99

Mokka Schachbrett Torte 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

300 g Butter
300 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

6 Eier

375 g Mehl
25 g Kakaopulver
3 TL Backpulver
10 EL Wasser

Für die Füllung und den Belag

750 ml Milch
5.5 Pck. Puddingpulver, Sahne
7 EL Zucker
3 TL Kaffeepulver, Instant
375 g Butter, zimmerwarme
3 EL Kaffee, stark gekocht
1 EL Weinbrand
225 g Gelee Johannisbeergelee

Zubereitung

Nacheinander einen hellen und einen dunklen Boden backen. Jeweils 150 g Butter oder Margarine mit 150 g Zucker und 1/2 Päckchen Vanille Zucker schaumig rühren. Jeweils drei Eigelb unterrühren. 200 g Mehl für den dunklen Teig 175g Mehl und 25g Kakao mit jeweils 1 1/2 TL Backpulver mischen und im Wechsel mit 5 EL Wasser unter die Eiercreme rühren. Je drei Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben. Jeweils eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Rand fetten und mit Paniermehl bestreuen. Teige einfüllen und nacheinander auf der ersten Schiene von unten backen.

Für die Buttercreme den Pudding mit Milch und 7 EL Zucker nach Packungsanweisung zubereiten. Kaffeepulver unterrühren und den Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Butter schaumig schlagen. Butter und Pudding sollten die gleiche Temperatur haben. Pudding löffelweise unterrühren. Die beiden Böden jeweils einmal quer durchschneiden. Alle vier Böden übereinander legen und in jeweils vier gleich breite Ringe schneiden. Die Ringe vorsichtig auseinander legen und wieder zu gemischten Böden zusammensetzen einen dunklen, einen hellen, einen dunklen, einen hellen Ring und umgekehrt.

Kaffee mit Weinbrand mischen, die dunklen Ringe damit beträufeln. Die Böden mit Johannisbeergelee bestreichen und mit Buttercreme zusammensetzen. Mit der restlichen Buttercreme die Torte verkleiden, mit einer Zackenpalette, Cremetupfen und Schokoladendekoration verzieren.

Backzeit 200 Grad vorgeheizt, dann 30 Min. bei 175 Grad

Brennwert p. P.816

Zubereitungszeit ca. 2 Std. 10 Minuten

06.04.04 Gilla

28.12.04 jaskelma1

Mokka Torte mit weißer Schokocreme 3 Ei + 5 Eigelb M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Butter

3 Eier

150 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

150 ml Kaffee, extra starker

150 g Mehl

30 g Kakaopulver

2 TI Backpulver

6 Blatt Gelatine

500 ml Milch

100 g Schokolade, weiße

1 Vanilleschoten

5 Eigelb

50 g Puderzucker

50 ml Rum

300 ml Sahne

400 ml Kaffee

2 Pck. Tortenguss

30 g Zucker

50 ml Rum

5 Physalis Kapstachelbeere

Zubereitung

Zubereiten des Biskuit Ofen auf 175 Grad Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

Die 150 g Butter zerlassen. 3 Eier mit 150 g Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. zerlassene Butter und 150 ml extrastarken Kaffee unterrühren. 150 g Mehl, 30 g Kakao und 2 TI Backpulver mischen und unterziehen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm füllen und 40-50 Minuten backen. Auskühlen lassen. Zubereiten der Creme Gelatine einweichen. Die Milch erwärmen. Weiße Schokolade zerkleinern und darin schmelzen. Die Vanilleschote längs aufritzen, Mark ausschaben. Beides zur Milch geben und erhitzen. Eigelbe, Puderzucker und Rum cremig rühren. Die Schokomilch unter Rühren zur Eiermasse geben. Alles unter Rühren vorsichtig erhitzen aber nicht kochen lassen!. Gelatine in der Creme auflösen, kalt rühren. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben.

Fertigstellung Tortenring um den Biskuit legen, die Creme einfüllen, ca. 3 Stunden kühlen. Aus 400 ml Kaffee, 2. Pck. Tortenguss, 30 g Zucker und 50 ml Rum einen Guss zubereiten. Auf die Torte geben. Weitere 60 Minuten kühlen. Die Torte mit den Physalis garnieren.

Brennwert p. P.370

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

08.06.03 Galimero

Omas Malakoff Torte 1 Eigelb M

Zutaten für 1 Portionen

4 Pck. Biskuit Biskotten

Rum und Milch

250 g Butter

1 Pck. Vanillezucker

1 Tasse Kaffee, stark, groß

3 El Mehl, griffig

1 Eigelb

n. B. Puderzucker

Schlagsahne und Schokoladen - Kaffeebohnen, zum Verzieren

Butter, Dotter, Staubzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Kaffee mit 3-4 El Mehl aufkochen lassen breiige Masse. Nach dem Auskühlen löffelweise unter die Buttercreme rühren. Rum und Milch mischen, Biskotten kurz darin tränken. Abwechselnd Biskotten und Creme in die Tortenform schichten mit Biskotten beginnen und abschließen. Frischhaltefolie über die Torte legen und z.B. mit einer Milchpackung beschweren am besten über Nacht. Am nächsten Tag mit Schlagsahne verzieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

07.02.05 Höse

QimiQ Mascarpone Kaffee Torte M

Zutaten für 12 Portionen

½ kg QimiQ

200 g Mascarpone Mascarpone

2 TI Kaffee, löslichen

90 g Zucker, fein

¼ Liter Schlagsahne

1 Tortenboden Schokolade-Biskuitboden 3-lagig

Zubereitung

QimiQ glatt rühren. Mascarino, Löskafee-Pulver und Zucker dazugeben, gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben. Cirka 1/3 der Creme auf die erst Lage des Tortenbodens streichen, die zweite Lage darauf setzen. Nochmals wiederholen und mit der restlichen Creme überziehen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Mit Kakaopulver oder Schokoflocken bestreuen und servieren

Brennwert p. P.350

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

15.07.03 hitman

Kommentar von yvon 19.07.2003 0837

Hallo,

was bitte ist denn QimiQ ?

Grüssle Yvon

Kommentar von weisbecker 08.01.2004 1817

QimiQ habe ich schon viele Jahre im Einsatz

Erklärung QimiQ Schnitffeste Sahne mit 15% Fett Haltbar 6 Monate.

Schnee Torte 7 Eiweiß M

Zutaten für 1 Portionen

7 Eiweiß

125 ml Öl

6 El Kaffee Bohnenkaffee

100 g Schokolade, erweicht

180 g Zucker

180 g Mehl

½ Pck. Backpulver

Marmelade, beliebige

Kuchenglasur Schokolade

Zubereitung

Öl, Kaffee, Schokolade und Zucker schaumig rühren. Backpulver und Mehl versieben und unter den Abtrieb rühren. Eischnee unterheben und bei 175 Grad 50 Minuten backen. Nach dem Erkalten 2x durchschneiden und mit Marmelade füllen. Mit Schokoladeglasur überziehen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
03.03.05 hitman

Schokoladen Torte mit Mandeln 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
200 g Butter

200 g Schokolade Kochschokolade
160 g Puderzucker

4 Eier

200 g Mandeln, geriebene
70 g Mehl, glattes
1 Ei Kaffee, löslicher
50 g Mandeln Blättchen, zum Bestreuen

Zubereitung

Butter und Staubzucker schaumig schlagen die Dotter nach und nach dazugeben. Die Schokolade erwärmen und unter die Masse geben. Eiklar zu Schnee schlagen mit etwas Zucker ausschlagen. Die Schokolade-Buttermasse mit den Mandeln und dem Mehl vermischen den Schnee vorsichtig darunter ziehen. Teig in Tortenform füllen mit den Mandelblättchen bestreuen und bei 170 Grad ca. 50 Min. backen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten
11.06.03 LATITIA

Torte mit Joghurt 2 Ei M

Latte Macchiato

Zutaten für 1 Portionen
Für den Boden
Fett und Paniermehl für die Form
100 g Butter oder Margarine, weich
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

150 g Mehl

2 TL, gest. Backpulver

Für den Belag1. Schicht

6 Blätter Gelatine weiß

750 g Joghurt Sahnejoghurt

60 g Zucker

100 g Schlagsahne

Für den Belag2. Schicht

5 Blätter Gelatine, weiß

450 g Joghurt Sahnejoghurt

100 g Schlagsahne

3 El Kaffee, Pulver, löslich

50 g Zucker

Kakaopulver

Für den Boden

Springform fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise kurz unterrühren. In die Springform streichen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd 200°C, Umluft 175°C, Gas Stufe 3 ca. 30 Minuten backen und dann auskühlen lassen.

Belag - 1. Schicht

Tortenring um den Tortenboden geben. 6 und 5 Blätter Gelatine getrennt voneinander kalt einweichen. Joghurt, Zucker und Vanillezucker miteinander verrühren. 6 Blätter Gelatine ausdrücken und bei mittlerer Hitze auflösen. 3 Löffel von der Joghurtcreme einrühren, dann unter die übrige Joghurtcreme geben. Sahne steif schlagen und unterheben. 2/3 der Creme auf dem Tortenboden verteilen, glatt streichen und für 30 Minuten kalt stellen. Übrige Creme bei Zimmertemperatur beiseite stellen nicht kalt stellen.

Belag - 2.Schicht

Joghurt, lösliches Kaffeepulver und Zucker je nach Geschmack verrühren. Gelatine ausdrücken und bei mittlerer Hitze auflösen. 3 Löffel Kaffeejoghurt unterrühren und unter den übrigen Kaffeejoghurt geben. Sahne steif

schlagen und unterheben. Vorsichtig auf die 1. Schicht streichen und weitere 15 Minuten kalt stellen.

Rest 1/3 Joghurtcreme durchrühren und vorsichtig auf die Torte streichen. Über Nacht kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit Kakao Herzchen aufstäuben evt. mit Hilfe einer Cappuccino- Schablone oder sich selbst eine Schablone in Herzform zu Recht schneiden.

Tipp Wenn es schneller gehen soll, tut es auch ein fertiger Tortenboden. Gut eignen sich dafür die Wiener Böden im 3er-Pack. Dann hat man immer was auf Vorrat.

Brennwert p. P.270

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

09.04.05 nessi-99

Vatertags Torte 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Zucker

150 g Mehl

100 g Nüsse

1/8 Liter Wasser, kaltes

1/8 Liter Öl

5 Eigelb

3 Rippe/n Schokolade, erweichte Kochschokolade

2 Ei Kakaopulver

½ Pkt. Backpulver

5 Eiweiß Eischnee

1/8 Liter Rum

1/8 Liter Kaffee

1 Becher Kuchenglasur, Schoko

Zubereitung

Dotter mit Zucker sehr schaumig rühren, Wasser und Öl einrühren, dann erweichte lauwarme Schokolade, Kakao, Nüsse, das mit Backpulver vermischte Mehl, zuletzt den festen Eischnee leicht untermischen, in gefettete Tortenform füllen und bei 180 Grad ca. 35-40 Minuten backen.

Erkaltete Torte mit Kaffee/Rumgemisch übergießen, Schokoglasur darüber.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

10.12.05 mima53

Torten Mocca

Englische Mokkaorte 5 Ei + 2 Eigelb

Für den Teig

175 g Butter,
175 g Zucker,

5 Eier,

2 El Marmelade Erdbeer, Himbeere,
175 g Schokolade,
275 g Mehl,
1 gestrichener TL Backpulver,
50 g gemahlene Mandeln,

Für die Creme

250 g Butter,
250 g Puderzucker,

2 Eigelb,

½ TL ger Orangenschale,
1 El Pulverkaffee,
Pistazien,

Für den Teig Fett und Zucker schaumig rühren, das Eigelb nach und nach darunterheben und die Marmelade und die im heißen Wasserbad geschmolzene Schokolade hineinrühren. Mehl und Backpulver sieben, die gemahlene Mandeln und das steifgeschlagene Eiweiß unter die Fett-Ei-Masse heben. Eine Kuchenform am Boden ausfetten, den Teig einfüllen **und bei 180°C ca. 1 Stunde backen**. Für die Creme das geschmeidige Fett Zucker und Eigelb schaumig rühren und die abgeriebene Orangenschale und den Pulverkaffee untermischen. Die Torte zweimal durchschneiden, mit der Creme füllen und ringsum bestreichen, mit gehackten Pistazien garnieren.

Mocca Eierlikör Sahnetorte 4 Ei M

4 Eier Größe M
150 g Zucker
75 g Mehl
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver

800 g Schlagsahne

2 P Vanillin Zucker

2 P. Sahnefestiger

6 El Eierlikör

4 TI Kaffeepulver Inst.

ca. 10 Schoko-Dekorblätter

1. Eier trennen, Eiweiß und 4 Esslöffel Wasser steif schlagen. Dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe zufügen und unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unterheben. Den Teig in einer am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform 26 cm glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20 25 Minuten backen.

Den Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Für die Eierlikörsahne 400 g Sahne und Vanillin Zucker steil schlagen. Dabei 1 Päckchen Sahnefestiger einrieseln lassen. Eierlikör zufügen und unterrühren. Für die Kaffeesahne Kaffeepulver in 6 Esslöffel heißem Wasser auflösen und abkühlen lassen. Übrige Sahne und Zucker steil schlagen. Dabei restlichen Sahnefestiger einrieseln lassen. Kaffee zufügen und unterrühren.

3. Biskuit waagrecht halbieren. Jeweils die Hälfte der Eierlikör und Mocca-Sahne in zwei Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und abwechselnd auf den unteren Boden spritzen, Zweiten Boden darauf setzen Restliche Eierlikör und Mocca-Sahne in Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und Sahnetuffs dicht an dicht auf die Tortenoberfläche spritzen. Bis zum Servieren kühl stellen. Mit Schoko Dekorblättern verzieren.

Ergibt ca. 14 Stücke

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden o. Wartezeit

Mocca Joghurt Torte M o

Biskuitboden ca 3 cm hoch,

2 Becher Sahne ,

3 Becher Mocca Joghurt

8 Blatt Gelatine,

125 ml Milch

100 g zartbittere Schokolade,

Um den Biskuitboden einen Rand stellen. Sahne steif schlagen und unter den Joghurt rühren. 5 Bl. Gelatine einweichen, auflösen und zur Sahne-Joghurt-Masse geben. Diese dann auf den Biskuit gießen und kalt stellen. Milch erwärmen und die Schokolade darin auflösen. 3 Bl. Gelatine einweichen und in der Schoko-Milch auflösen. Diese Masse als Guss vorsichtig auf die fest gewordene Torte geben und kalt stellen.

Mokka Creme Torte 6 Ei M

130 g Butter
200 g Zucker
je 1 Messerspitze Salz, gemahlener Zimt und abgeriebene Zitronenschale

6 Ei trennen

130 g Kuvertüre
130 g Mehl

1/2 l Milch

1 Ei. Instant-Pulverkaffee
1 Päckchen Mokka-Puddingpulver

150 g Zucker
250 g Butter

17 Mokka-Bohnen-Konfekt

50 g geröstete Mandelblättchen

Für die Form

Butter oder Margarine

Den Boden einer Springform mit Butter oder Margarine ausstreichen.

Den Backofen auf 190 ° vorheizen.

Die möglichst weiche Butter mit der Hälfte des Zuckers, dem Salz, dem Zimt und der Zitronenschale schaumig rühren. Die Eigelbe nacheinander unter die Buttermasse rühren. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, aber nicht warm werden lassen. Unter die Buttermasse ziehen. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und diesen unter die Buttermasse heben. Das Mehl sieben und nach und nach unter den

Teig ziehen. Den Teig in die Springform füllen, die Oberfläche glattstreichen und den Teig auf der zweiten Schiebeleiste von unten

50-60 Minuten backen.

Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Nach mindestens 2 Stunden Ruhezeit dreimal durchschneiden. Von der Milch 5 Esslöffel abnehmen und das Puddingpulver damit anrühren. Die restliche Milch mit dem Instant-Pulverkaffee und dem Zucker zum Kochen bringen, das Puddingpulver einrühren und einige Male aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und unter öfterem Umrühren völlig erkalten lassen. Die Butter schaumig rühren. Sobald Pudding und Butter dieselbe Temperatur haben, den Pudding löffelweise unter die Butter rühren.

3 Biskuitböden mit der Mokka-creme bestreichen und aufeinander setzen. Die Oberfläche und den Rand der Torte mit Creme bestreichen. Mit einem Messer 16 Tortenstücke in die Oberfläche markieren. Die restliche Mokka-creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und jedes Tortenstück mit einer Girlande, die in eine Rosette ausläuft, garnieren. In die Mitte der Torte eine zweireihige Rosette spritzen. Die Mitte und jede Rosette mit einer Mokka-bohne belegen. Den Rand der Torte mit den Mandelblättchen bestreuen.

Unser Tipp

Zum Schneiden einer Cremetorte tauchen Sie das möglichst lange und scharfe Messer vor jedem Schnitt in lauwarmes Wasser.

Mokka Sahne Torte 6 Ei M

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig
130 g Butter,

6 Eier,
175 g Zucker,
150 g Mehl

Für die Füllung.
9 cl Kaffeelikör

750 ml Sahne,
2 Pck. Sahnesteif

60 g Puderzucker

Für die Verzierung

1 Ei Kakaopulver,

100 g Mokkabohnen

Boden

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Eier trennen. Eigelb, Zucker im warmen Wasserbad cremig rühren.
2. Eiercreme aus dem Wasserbad nehmen, Mehl aufsieben. Lauwarme Butter zufügen. Eiweiß steif schlagen. Ein Drittel Eischnee unter die Eiercreme rühren. Rest Eischnee darauf geben, behutsam unterheben.
3. Boden einer Springform 28cm fetten. Masse einfüllen und glatt streichen. [Auf der mittleren Schiene ca. 35 Min. backen.](#) Auf ein Kuchengitter stürzen, erkalten lassen.

Füllung

1. Boden zweimal waagrecht teilen. Unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen, Tortenring umlegen und mit einem Drittel Likör beträufeln.
 - z. Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger, Puderzucker einrieseln lassen. Ein Drittel Kaffeelikör unterziehen, 2 Ei Mokka-Sahne beiseite stellen.

Fertigstellung

1. Ein Drittel Mokka-Sahne auf den Boden streichen. Zweiten Boden auflegen. Restlichen Likör aufträufeln und mit der Hälfte der übrigen Sahne bestreichen.
2. Tortenring entfernen und den letzten Boden auflegen. Torte rundherum mit der übrigen Mokka-Sahne bestreichen.
3. Die beiseite gestellte Mokka-Sahne mit einem Spritzbeutel als Tupfen aufspritzen. Torte evtl. im Sternenmuster mit Kakaopulver bestäuben und mit Mokkabohnen garnieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

[Backen ca. 35 Minuten](#)

Elektro 180°
Gas Stufe 2
Heißluft 160°

Mokka Sternen Torte 4 Ei M

Boden

6 El. Kaffee
200 g Butter
175 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 El. Zimt

4 Eier

200 g geriebene Mandeln
1 P. Backpulver

100 g geraspelte Schokolade

Verzierung

3 El. Amaretto
300 g Puderzucker
100 g Marzipanrohmasse
1 El. Kakaopulver

Einige Mokkabohnen aus Schokolade

Ca. 200 ml sehr starken Kaffee aus 6 El. zubereiten und abkühlen lassen. Inzwischen Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt verrühren. Eier nacheinander hinzufügen und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. 125 ml Kaffee, Mandeln, Mehl, Backpulver und geraspelte Schokolade unterheben. Eine Sternform einfetten und den Teig einfüllen. **Im Backofen auf unterster Schiene bei 175°C ca. 1 Stunde backen.**

Danach den Kuchen 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Rand vorsichtig mit einem Messer lösen, und den Kuchen zum Auskühlen auf ein Gitter stürzen. Mit Amaretto beträufeln. 250 g Puderzucker mit 5 El. Mokka verrühren, den Stern damit bestreichen und fest werden lassen. Marzipanrohmasse und 50 g Puderzucker verkneten. 1/3 der Menge ausrollen und 1 oder 2 verschieden große Sterne ausstechen. Aus dem restlichen Marzipan eine Kerze formen. Als Docht in die Mitte eine Mokkabohne setzen. Sterne mit Kakaopulver bestäuben und auf den Kuchen legen. In die Mitte die Kerze setzen, mit Mokkabohnen verzieren

Mokka Torte 10 Eigelb + 5 Eiweiß M

Zutaten für 16 Portionen

5 Eigelb

5 Ei Wasser
300 g Zucker
250 g Mehl
5 Eiweiß, steife geschlagen

5 Eigelb

150 g Zucker
2 TI Stärkemehl
3 Ei Kaffee, kalter starker
200 g Butter, weiche

Zubereitung

Eigelb und Wasser schaumig rühren, Zucker dazu, Mehl unterheben, Eischnee unterheben. In gefettete Springform füllen. Bei 190° 1 Stunde backen. Auskühlen lassen, zweimal durchschneiden.
Für die Füllung die restlichen Zutaten außer der Butter erhitzen, bis sie zu kochen anfangen, schnell abkühlen. Die erkaltete Creme mit der Butter verrühren. Böden, Oberfläche und Rand mit der Creme bestreichen. Mit Schokoladen-Mokkabohnen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten
22.07.03 Juliaklara

Mokka Torte 3 Ei + 3 Eiweiß M

50 g Stärkemehl

2 Eigelb

1 Ei

4 Eiweiß

250 g gemahlene Haselnüsse
3 TI Backpulver
80 g Fruchtzucker

Füllung

1 Eiweiß

10 g Fett

500 ml Milch

1 Ei Kaffeepulver Instant
1 Päckchen Vanille Puddingpulver Diätprodukt

1 Msp. Salz
3 El Fruchtzucker

Eiweiß steif schlagen. Mit den restlichen Teigzutaten vermischen. In einer Springform

im auf 175° vorgeheizten Backofen 40 Minuten lang backen.

Nach dem Abkühlen einmal quer durchtrennen. Pudding aus Milch, Salz, Zucker und Puddingpulver kochen. Fett und Kaffeepulver einrühren. Steifgeschlagenes Eiweiß unter den abgekühlten Pudding heben. Auf den unteren Boden die Hälfte der Mokka Masse geben, anderen Boden darauf legen. Die restliche Mokka Masse rundum verteilen.

auch für Diabetiker, 1 BE / Stück bei 16 Stücken

Mokka Torte 4 Ei M

Zutaten

4 Eier,

200 g Zucker,

100 g Mehl,

100 g Speisestärke,

2 Tl Backpulver,

5 El Whiskey ersatzweise Weinbrand,

4 Blätter weiße Gelatine,

500 g süße Sahne,

2 Pck. Sahnefestiger,

5 Tl löslicher Kaffee,

Kaffeebohnen zum Verzieren oder Mokkabohnen aus Schokolade

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Eier zusammen mit 4 El Wasser schaumig rühren. Dabei 150 g Zucker einrieseln lassen und die Masse so lange rühren, bis sie eine cremige Konsistenz hat. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, dazusieben und mit dem Schneebesen locker unterheben.

2. Die Masse in eine am Boden gefettete Springform 26 cm füllen, glattstreichen und etwa 45 Minuten backen. Aus der Form lösen und abkühlen lassen.

3. Den Whisky mit 4 El Zucker verrühren. Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken, erhitzen und auflösen. Unter die Whiskyflüssigkeit rühren und das Ganze kühl stellen.

4. Die Hälfte der Sahne steif schlagen. Sobald die Whiskyflüssigkeit zu gelieren beginnt Sahne unterziehen.
5. Den Tortenboden in 3 Böden teilen. Untersten Boden mit der Whisky-sahne bestreichen und den zweiten darauf setzen.
6. Restliche Sahne zusammen mit Sahnefestiger, restlichem Zucker und 2 TL löslichem Kaffee steif schlagen. 1/3 der Kaffeesahne auf den zweiten Boden streichen und den letzten Boden obenauf legen. Etwas Kaffeesahne zum Verzieren in einen Spritzbeutel füllen. Die Torte mit der restlichen Kaffeesahne rundherum bestreichen und mit Sahnetupfern, restlichem Kaffeepulver und Kaffeebohnen oder Mokkabohnen aus Schokolade verzieren.

Mokka Torte 3 Ei + 1 Eiweiß M

Für 12 Portionen
Teig

3 Eigelb

3 Ei lauwarmes Wasser
1 Prise Salz
150 g Zucker
50 g Margarine

3 Eiweiß,

75 g Mehl
50 g Speisestärke
1TL Backpulver
Margarine für die Form

Baisermasse

1 Eiweiß

50 g Zucker

Füllung

1/8 l Eierlikör
5 Pulverkaffee
1 TL Kakao
50 g Puderzucker
5 Blatt weiße Gelatine

500 g Schlagsahne

1. Eigelbe, Wasser, Salz und Zucker schaumig rühren, die zerlassene und wieder abgekühlte Margarine zufügen. Eiweiße steif schlagen, darauf geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen, darüber sieben und alles vorsichtig unterheben.
2. Den Boden einer Springform 24 cm fetten, den Teig hineinfüllen und **im vorgeheizten Ofen** bei 175 °C Gasherd Stufe 2 **25-30 Minuten backen**.
3. Pergamentpapier in der Größe der Springform ausschneiden und in 12 Tortenstücke knicken. Das Papier einfetten, auf ein Blech legen. Eiweiß steif schlagen, nach und nach Zucker darunter schlagen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel geben und Garnierungen für die Torte auf das Pergamentpapier spritzen. Sofort bei 50 °C Gasherd-Stufe 1 bei spaltbreit offener Tür etwa 40 Minuten trocknen lassen.
4. Den abgekühlten Biskuitboden einmal durchschneiden. Eierlikör, Kaffee, Kakao und Puderzucker gut verrühren. Die eingeweichte Gelatine in etwas Wasser bei schwacher Hitze auflösen und unter die Mokka-Masse rühren. Schlagsahne steif schlagen und unter die halbsteife Masse heben.
5. Die Hälfte der Füllung auf den Boden im Springformrand verteilen, den zweiten Boden darauf legen, die restliche Füllung darauf verteilen. Die Baisergarnierung darauf anordnen und die fertige Torte kalt stellen.

Der Tipp

Sie können diese Torte auch halb gefroren servieren.

Mokka Torte mit 3 Ei + 5 Eigelb M

weißer Schokocreme

Zutaten für 16 Portionen

150 g Butter

3 Eier

150 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

150 ml Kaffee, extra starker

150 g Mehl

30 g Kakaopulver

2 TL Backpulver

6 Blatt Gelatine

500 ml Milch

100 g Schokolade, weiße

1 Vanilleschoten

5 Eigelb

50 g Puderzucker

50 ml Rum

300 ml Sahne

400 ml Kaffee

2 Pck. Tortenguss

30 g Zucker

50 ml Rum

5 Physalis Kapstachelbeere

Zubereitung

Zubereiten des Biskuit Ofen auf 175 Grad Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

Die 150 g Butter zerlassen. 3 Eier mit 150 g Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. zerlassene Butter und 150 ml extrastarken Kaffee unterrühren. 150 g Mehl, 30 g Kakao und 2 TL Backpulver mischen und unterziehen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm füllen und 40-50 Minuten backen. Auskühlen lassen. Zubereiten der Creme Gelatine einweichen. Die Milch erwärmen. Weiße Schokolade zerkleinern und darin schmelzen. Die Vanilleschote längs aufritzen, Mark herauschaben. Beides zur Milch geben und erhitzen. Eigelbe, Puderzucker und Rum cremig rühren. Die Schokomilch unter Rühren zur Eiermasse geben. Alles unter Rühren vorsichtig erhitzen aber nicht kochen lassen!. Gelatine in der Creme auflösen, kalt rühren. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben.

Fertigstellung Tortenring um den Biskuit legen, die Creme einfüllen, ca. 3 Stunden kühlen. Aus 400 ml Kaffee, 2. Pck. Tortenguss, 30 g Zucker und 50 ml Rum einen Guss zubereiten. Auf die Torte geben. Weitere 60 Minuten kühlen. Die Torte mit den Physalis garnieren.

Brennwert p. P.370

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

08.06.03 Galimero

Mokka -Torte M

250 ml Schlagsahne mit

1 El Zucker steif schlagen

2 El Kaffeepulver mit wenig heißem Wasser auflösen und erkaltet unter die Sahne ziehen.

Mit einem Teil von

48 Löffelbiskuits ca. 300 g den Boden einer Springform dicht belegen.

Mit einem Teil von 50 ml Rum beträufeln und mit dem Teigschaber 1/6 der Sahnemasse darauf streichen.

Die 2. Schicht auflegen, mit Rum beträufeln und wieder Sahne aufstreichen usw.

Als oberste Schicht Biskuits.

Torte abgedeckt einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Mit dem Rest Sahne überziehen und mit Sahnetupfern garnieren. Auf die Sahnetupfer je eine Mokkabohne geben

Mokka-Sahne-Torte 3 Ei M

Festliche

Für den Boden

3 Eier,

3 Ei heißes Wasser,
150 g Zucker,
100 g Mehl,
100 g Speisestärke,
3 TI Backpulver

Für die Creme

3 TI Instant-Kaffeepulver,
150 ml Wasser,
1 Pck. Sahnetortenhilfe,

750 g Sahne,

1 Ei Orangenlikör oder 1 Ei Rum,
2 Ei Aprikosenkonfitüre,

50 g Zartbitterkuvertüre,
2 Ei Kakaopulver

Zubereitung

Eier mit Wasser 1 Minute schaumig schlagen. Zucker zufügen, 3 Minuteniterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, unterheben.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen, ca. 25 Minuten backen. Abkühlen lassen, waagrecht halbieren. Instant-Kaffee in kaltem Wasser auflösen. Sahne mit Sahnetortenhilfe und Kaffee zubereiten. Unteren Boden mit Likör beträufeln, mit Konfitüre bestreichen. 2/3 der Mokka-Sahne kuppelförmig darauf verteilen.

Zweiten Boden auflegen, andrücken. Cremerest darauf streichen. Mit einem Löffel Mulden in die Creme drücken. Die Torte 1 Stunde kühl stellen. Muster auf Pergament vorzeichnen. Kuvertüre schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden, die Motive nachfahren. Erstarren lassen, vorsichtig abheben und in die Mulden legen. Torte mit Kakaopulver bestäuben.

Mokka-Sahne-Torte I 8 Ei M

Boden

150 g Mehl

8 Eier

100 g geschmolzene Butter

250 g Zucker

Msp. Salz

Füllung

300 g Kuvertüre

100 g Mokka-Schokolade

750 ml Schlagsahne

3 Ei Instant-Kaffeepulver

80 ml Cognac

16 Mokka-Bohnen

Kakaopulver

60 g Puderzucker

Backofen auf 180 ° vorheizen und eine Springform einfetten. Eier, Salz und Zucker im Wasserbad schaumig rühren. Mehl daruntermischen und die geschmolzene Butter hinzugeben. 50 Minuten backen. Mit der geschmolzenen Kuvertüre 16 Dekorationen auf Pergamentpapier spritzen und auskühlen lassen. Tortenboden horizontal in drei Lagen schneiden und jeden Boden mit Cognac beträufeln. Sahne mit Puderzucker und Kaffeepulver steifschlagen. Zwei Böden mit je einem Drittel der Sahne bestreichen

und alle drei Böden zur Torte zusammensetzen. Torte mit Sahne, Schokoladenraspel, den Mokkabohnen, den Kuvertüredekorationen und dem Kakaopulver verzieren.

Mokka-Sahne-Torte II 8 Ei M

Zutaten & Zubereitung

Herd vorheizen auf 175° Grad.

100 g Butter bei sehr sanfter Hitze schmelzen Aber nicht Bräunen und wieder auf Handwärme abkühlen lassen.

8 Eier,

1 Prise Salz,

250 g Zucker im heißen, aber nicht kochenden Wasserbad schlagen, bis die Masse dickschaumig und weißcremig ist.

Aus dem Wasserbad nehmen und so lange weiterschlagen, bis die Creme abgekühlt ist.

150 g Mehl darüber sieben, locker unterheben und zum Schluss die noch flüssige Butter darunter ziehen. Sofort in eine mit Backpapier ausgekleidete Springform geben und auf der unteren Schiene des heißen Ofens etwa 50 Minuten backen. Kurz ausdampfen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und ohne Form und Papier über Nacht auskühlen lassen.

300 g Kuvertüre am nächsten Tag temperieren Dazu grob zerschneiden und knapp 2/3 davon im 50° Grad warmen Wasserbad schmelzen lassen. Die übrige Kuvertüre hineingeben und die Schüssel sofort aus dem Wasserbad nehmen. Diesen Teil der Kuvertüre ebenfalls unter Rühren schmelzen und die gesamte Menge abkühlen lassen, bis sie wieder dickflüssig ist. Dann erneut im Wasserbad erwärmen, bis sie 30 - 32 °C aufweist und einen Teil davon mit Hilfe einer Pergamentspritztüte zu 16 kleinen Ornamenten auf Pergamentpapier oder Alufolie spritzen. Aus der übrigen Kuvertüre große Locken ziehen.

6 bis 9 cl Cognac oder Weinbrand auf den Boden der zweimal durchgeschnittenen Torte träufeln.

750 ml Sahne halbsteif schlagen.

60 g Puderzucker,

2 - 3 Ei Kaffeepulver Instant mischen,

nach und nach in die Sahne streuen, diese dabei sehr steif schlagen. Zwei Böden mit knapp der Hälfte der Mokkasahne bestreichen und zusammensetzen. Dritten Boden auflegen, die Torte rundherum mit etwas Mokkasahne bestreichen. Den Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben.

100 g, Mokka-schokolade hobeln und den Tortenrand damit bestreuen, auf der Oberfläche 16 Stücke markieren, auf jedes einen Mokka-Sahne-Tupfen setzen.

16 Mokkabohnen obenauf verteilen. Kakao zum Bestäuben hauchdünn auf der Torte verstäuben, mit den Kuvertürelocken und -ornamenten verzie-

ren. Rasch servieren, denn durch längeres Stehen verfärbt sich die Sahne an den Verzierungen.

Mokka-Sahne-Torte III 8 Ei M

Vollkornart

Boden

150 g Weizenvollkornmehl

8 Eier

100 g geschmolzene Butter

250 g Zucker

1 Msp. Salz

Füllung

300 g Kuvertüre

100 g Mokka-Schokolade

750 ml Schlagsahne

3 El Instant-Kaffeepulver

80 ml Cognac

16 Mokkaohren

Kakaopulver

60 g Puderzucker

Backofen auf 180 ° vorheizen und eine Springform einfetten. Eier, Salz und Zucker im Wasserbad schaumig rühren. Mehl daruntermischen und die geschmolzene Butter hinzugeben. 50 Minuten backen. Mit der geschmolzenen Kuvertüre 16 Dekorationen auf Pergamentpapier spritzen und auskühlen lassen. Tortenboden horizontal in drei Lagen schneiden und jeden Boden mit Cognac beträufeln. Sahne mit Puderzucker und Kaffeepulver steifschlagen. Zwei Böden mit je einem Drittel der Sahne bestreichen und alle drei Böden zur Torte zusammensetzen. Torte mit Sahne, Schokoladenraspel, den Mokkaohren, den Kuvertüredekorationen und dem Kakaopulver verzieren.

Mokka-Sahnetorte 3 Ei M

Für den Rührteig

1 75 g weiche Butter
175 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker

3 Eier

10 g Kakao
175 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver

1 El Milch

Für die Füllung

750-800 ml Schlagsahne
200 g Mokka-Sahne-Schokolade

Zum Tränken

100 ml starker Kaffee
3 El Weinbrand oder Mokka-Likör

Zum Garnieren

Mokkabohnen
geraspelte Schokolade

Für den Teig die Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille Zucker unterrühren. Die Eier nach und nach unterrühren jedes Ei etwa 1/2 Minute. Den Kakao mit dem Mehl mischen, sieben, portionsweise mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Für 3 Böden jeweils 1/3 des Teiges auf den Boden einer Springform 26 cm, Boden gefettet streichen. Die Böden mit dem Springformrand backen.

Ober-/Unterhitze 180-200 °C vorgeheizt
Heißluft 160-180 °C nicht vorgeheizt
Gas Stufe 3-4 vorgeheizt

Backzeit Für jeden Boden 15-20 Minuten.

Jeden Boden sofort nach dem Backen in der Form gut 1 Minute abkühlen lassen, mit Hilfe eines Messers aus der Form lösen. Die Böden erkalten lassen. Für die Füllung die Sahne mit der kleingeschnittenen Schokolade unter Rühren aufkochen Schokolade muss sich auflösen, in eine Schüssel

geben, über Nacht kalt stellen. Zum Trinken den Kaffee mit dem Alkohol verrühren. Die Böden damit tränken.

Die Mokkasahne steif schlagen. Mit 2/3 davon die Böden zusammensetzen. Mit der restlichen Mokkasahne Rand und Oberfläche bestreichen und verzieren. Die Torte mit Mokkabohnen und Schokolade garnieren.

Mokka-Torte englisch 5 Ei M

Für den Rührteig

200 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker
1 Prise Salz

200 g aufgelöste, abgekühlte Zartbitter-Schokolade

5 Eier

150 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
1 gestr. Tl Backpulver
75 g gem. Haselnusskerne

Für die Füllung

1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
500 ml 1/2 l Milch
60 g Zucker
5 Tl Instant-Kaffeepulver
250 g weiche Butter

100 g Mokka-Sahne-Schokolade

Zum Garnieren

Mokkabohnen

Für den Teig die Butter mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker, Vanille Zucker, Salz und Schokolade unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Die Eier nach und nach unterrühren jedes Ei etwa 1/2 Minute. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben, portionsweise mit den Haselnusskernen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Springform 28 cm füllen, glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze
180-200 °C vorgeheizt
Heißluft
160-180 °C nicht vorgeheizt
Gas Stufe 3-4 vorgeheizt

Backzeit etwa 45 Minuten.

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, erkalten lassen, den Tortenboden zweimal durchschneiden.

Für die Füllung aus dem Pudding- Pulver, Milch und Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Das Instant-Kaffeepulver unter den heißen Pudding rühren. Den Pudding erkalten lassen, ab und zu durchrühren. Die Butter geschmeidig rühren. Den Pudding eszlöffelweise unterrühren. Die Schokolade in kleine Stücke schneiden, unter die Hälfte der Buttercreme rühren. Die 3 Böden mit dieser Creme zu einer Torte zusammensetzen.

Die Torte mit der Hälfte der restlichen Creme ganz bestreichen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Torte damit verzieren, mit Mokkabohnen garnieren.

Mokkacreme Torte 8 Ei M

Boden

75 g Weizenvollkornmehl
8 Eier trennen

175 g geriebene Bitterschokolade
100 g Zucker

Füllung

500 ml Schlagsahne
45 g Kakaopulver
2 TI Pulverkaffee
100 g Zucker

Backofen auf 180° vorheizen und eine Springform 24 cm einfetten. Eiweiß steif schlagen. In einer anderen Schüssel Eigelb und Zucker schlagen, Mehl und Schokolade unterziehen. Geschlagenes Eiweiß unter diese Mischung heben. Mischung in die Kuchenform geben und

45 Minuten backen.

Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen. Sahne, Kakaopulver.. Pulverkaffee und Zucker steif schlagen, und so die Mokka creme herstellen. Kuchen horizontal in drei Böden teilen, den untersten auf eine Kuchenplatte legen und mit einem Drittel der Mokka creme bestreichen. So weiter und mit Kuchenboden enden. Kuchen mit dem Rest der Mokka creme verzieren.

Mokkacremetorte 3 Ei M

Zutaten

3 Eier,

250 g Zucker,

1 TI Vanillezucker,

60 g Mehl,

100 g Speisestärke,

1 TI Backpulver,

375 ml Milch,

2 EI lösliches Kaffeepulver,

150 g Butter,

4 EI Kaffeelikör,

Mokkabohnen und Schokostreusel zum Dekorieren

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß mit 3 EI kaltem Wasser sehr steif schlagen. 150 g Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelb unterziehen. Mehl, 60 g Stärke und Backpulver unterheben. Teig in eine nur am Boden gefettete Herz- oder Springform 26 cm füllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca 35 Minuten backen.

Erkaltete Torte einmal durchschneiden.

Restliche Stärke 40 g in 6 EI Milch anrühren. Restliche Milch, restlichen Zucker 100 g und Kaffeepulver aufkochen. Angerührte Stärke unter Rühren zugießen, kurz kochen lassen. Abkühlen lassen, weiches Fett zugeben und mit einem Mixer aufschlagen. Tortenboden mit etwas Creme bestreichen, zweite Platte aufsetzen, mit Likör beträufeln. Rundum dünn mit Creme bestreichen.

Spritzbeutel mit restlicher Creme füllen und die Torte verzieren. Mit Mokkabohnen und Schokostreuseln verzieren.

Nataschas Mokka Torte M

Zutaten für 1 Portionen

5 Becher süße Sahne

150 g Puderzucker
6 Pkt. Sahnesteif
2 Pkt. Vanillinzucker
5 El Kaffeepulver, je nach Geschmack
12 Stück Konfekt Mokkabohnen
1 Tortenboden

Zubereitung

Sahne etwas anschlagen, dann Puderzucker, Sahnesteif, Vanillinzucker und Kaffeeextrakt dazugeben und die Sahne dann richtig steif schlagen. Auf dem Tortenboden streichen und mit den Mokkabohnen verzieren! Sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

15.09.05 Bieni_23

Schoko-Mokka-Torte M

Zutaten für 12 Stücke.

100 ml Mokka

2 El Zucker
8 Blatt. Gelatine

1 l Sahne

200 g Schoko Raspel

1 Fertig Biskuit 26 cm
2 Pck. Sahnesteif

Schoko Dekorblätter,
silberne Zuckerperlen

So wird's gemacht

1. Mokka und Zucker erwärmen. Gelatine einweichen, ausdrücken, darin auflösen. 30 Min. kühlen.

2. Inzwischen 600 ml Sahne steif schlagen. Unter das halbfeste Mokka-Gelee heben. Ca. 1/4 der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Rest mit 100 g Raspelschokolade mischen.

3. Biskuit in drei Böden teilen. Zwei Stück davon mit der Schokoraspel-Sahne bestreichen. Den dritten Boden aufsetzen. Torte 3- 4 Std. kühlen.

4. 400 ml Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Torte damit bestreichen. Den Rest in einen zweiten Spritzbeutel füllen. Im Wechsel mit der Mokka-Sahne auf die Torte spritzen. Mit Schoko Dekor, Zuckerperlen garnieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

Kühlen 3 -4 Std

Whisky-Mokka-Sahne-Torte 4 Ei M

Für den Biskuitteig

4 Eier

3-4 El heißes Wasser

150 g Zucker

1 Pck. Vanille-Zucker

100 g Weizenmehl

100 g Speisestärke

2 gestr. TL Backpulver

5 El 75 ml Whisky

40 g Zucker

3 Blatt Gelatine, weiß

750 ml 3/4 l Schlagsahne

2 Pck. Sahnesteif

1 Pck. Vanille Zucker

2 TL Zucker

3-4 TL, Instant-Kaffee

Mokkabohnen

3-4 TL Instant-Kaffee

Für den Teig die Eier mit dem Wasser mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Den Zucker mit Vanille Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in eine gefettete, mit Backpapier belegte Springform 26 cm füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze 180-200 °C vorgeheizt
Heißluft
Gas Stufe 3-4 vorgeheizt

Backzeit 20-30 Minuten.

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen. Den Tortenboden zweimal durchschneiden.

Für die Füllung den Whisky mit dem Zucker verrühren. Die Gelatine nach der Packungsanleitung einweichen, ausdrücken und auflösen. Die Gelatine mit der Whiskyflüssigkeit verrühren, kalt stellen. Sobald die Flüssigkeit zu gelieren beginnt, 250 ml 1/4 l steifgeschlagene Sahne unterheben. Den unteren Biskuitboden mit der Whiskysahne bestreichen. Den mittleren Boden darauf legen. Die restliche Sahne mit Sahnesteif, Vanille Zucker, Zucker und Instant-Kaffee steifschlagen. 1/3 der Mokka-Sahne auf den Boden streichen, mit dem oberen Boden bedecken, leicht andrücken. Die Torte dünn mit etwas von der restlichen Sahne bestreichen und mit der übrigen Sahne verzieren, mit den Mokka-Bohnen garnieren. Den Rand der Torte mit dem Kaffeepulver bestreuen.

Tipp

Anstatt mit **Whisky**, kann die Torte mit **Rum** zubereitet werden.

Hinweis **M**

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hans, Freitag, 24. Februar 2006

Hinweis **Ei**

Das **Ei** in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

Freitag, 24. Februar 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis , erst Inhaltsverzeichnis, dann Index, mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren. Dann speichern, O K.

Mit freundlichen Grüßen

Hans