Kirsch-Mokkatorte

Die himmlische Kirsch-Mokkatorte vereint delikate Zutaten zu einer traumhaften Torte! Die flaumigen Biskuitrollen sind mit Kirschkonfitüre gefüllt und umgeben eine geschmackvolle Füllung aus Joghurt, Kaffee und Schokolade – ein köstlicher und aromatischer Tortengenuss zugleich

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für eine Torte mit etwa 26cm Durchmesser

Für den Teig:
1 Grundrezept Biskuit dunkel für Blechkuchen
500g Kirschkonfitüre

Für die Füllung:
8 Blatt Gelatine
100g Zartbitterschokolade (ggf. laktosefrei), geschmolzen
400ml Sahne (ggf. laktosefrei)
80ml heißes Wasser
2 EL lösliches Kaffeepulver
500g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)
85g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Glas Kirschen (Abtropfgewicht 360g), abgetropft

Für die Deko:

100g Sahne (ggf. laktosefrei)
1/2 P. Sahnesteif
1/2 P. Vanillezucker
etwas Raspelschokolade (ggf. laktosefrei)

1. Den Biskuit herstellen. Das Eiweiß mit der halben Puderzuckermenge fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver auf die Eidottermasse sieben, aber noch nicht verrühren. Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Nun alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 Minuten backen. Den fertigen Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und sofort mitsamt dem Geschirrtuch aufrollen, auskühlen lassen. Biskuit vorsichtig auseinanderrollen, mit Kirschkonfitüre füllen und aufrollen.
2. Einen Tortenring auf eine Tortenplatte stellen und einen Durchmesser von etwa 26cm einstellen. Von der Biskuitroulade etwa 2cm breite Scheiben abschneiden. Zuerst den Tortenrand mit Biskuitscheiben auskleiden, dann mit den restlichen Biskuitscheiben den Tortenboden auslegen.
3. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser etwa 10 Minuten einweichen. Unterdessen die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Sahne steif schlagen und beiseitestellen.
4. Naturjoghurt, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mischen.
5. Gelatine ausdrücken und im heißen Wasser auflösen. Sobald die Gelatine vollständig aufgelöst ist, rasch das Kaffeepulver zugeben und darin zügig auflösen, dann sogleich einen Esslöffel der Joghurtmasse zur Gelatine geben und das Gelatine-Gemisch SOFORT und gut unter das gesamte Joghurt-Zucker-Gemisch rühren. Sogleich die geschmolzene Schokolade gut unter die Joghurtmasse rühren und anschließend die Schlagsahne unterheben.
6. Die Mokkafüllung darf nun nicht zu weich sein! Falls die

Masse flüssig ist, diese im Kühlschrank etwas anziehen lassen. Ein Drittel der Füllung in die Torte einfüllen, dann die Kirschen darauf verteilen, aber 16 Stück für die Deko zurückbehalten. Nun die gesamte Füllung auf die Kirschen geben und glattstreichen. Die Torte im Kühlschrank mindestens 3 Stunden festwerden lassen, gerne auch über Nacht.
7. Für die Deko die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Sahnetuffs auf die Torte spritzen und mit Kirschen und Raspelschokolade verzieren.

Milchfrei – Tipp: Für die Füllung und Deko vegane Zartbitterschokolade verwenden. Sahne durch eine vegane, aufschlagbare Sahnealternative ersetzen. Joghurt durch Mandel- oder Sojajoghurt austauschen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Produkte zu finden.

rezepte-glutenfrei.de