

Mokkasahnetorte

Der Tortenklassiker mit feinem Kaffeearoma! Die Creme ist auf Sahnebasis und somit feiner und leichter als eine Buttercreme!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm siehe Tipp



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Biskuit:

1 [Grundrezept für dunklen Tortenbiskuit](#)

100ml starker Kaffee

Für die Mokkasahne:

800ml Sahne (ggf. laktosefrei)

100g Zartbitterschokolade (ggf. laktosefrei)

2 EL lösliches Kaffeepulver

4 P. Sahnesteif

2 P. Vanillezucker

25g Zucker

Zur Dekoration:

12 – 16 Schoko-Mokkabohnen

Schokoraspel nach Geschmack

1. Am Vortag den Biskuit nach Anleitung herstellen. Ebenfalls am Vortag für die Mokkasahne die Sahne in einen Topf geben und unter rühren erwärmen. Die Zartbitterschokolade in Stücken teilen und in der Sahne schmelzen. Das lösliche Kaffeepulver unterrühren. Das Sahnegemisch auskühlen lassen und über Nacht

in den Kühlschrank stellen.

2. Am nächsten Tag den Biskuit zweimal waagerecht teilen.

3. Das Sahnegemisch in eine große Rührschüssel geben. Sahnesteif, Zucker und Vanillzucker zugeben und alles mit dem Handrührgerät steif schlagen. 5 – 6 EL Mokkasahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle einfüllen und in den Kühlschrank legen.

4. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und mit 50ml Kaffee beträufeln. Knapp ein viertel der Mokkasahne auf den unteren Tortenboden streichen. Den mittleren Tortenboden auflegen und mit dem restlichen Kaffee beträufeln. Ein weiteres Viertel der Mokkasahne darauf streichen. Den oberen Tortenboden auflegen und die komplette Torte mit der restlichen Mokkasahne bestreichen. Mit Mokkasahnetuffs verzieren und mit Schoko-Mokkabohnen und Schokoraspel nach Geschmack belegen. Die Torte mindestens für 2 – 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie durchziehen kann.

Fruktosearm – Tipp: Den Biskuit wie angegeben mit Traubenzucker zubereiten. Für die Mokkasahne eine fruktosearme Zartbitterschokolade z.B. von Frankoni oder Frusano verwenden. Anstatt Zucker und Vanillezucker 50g Traubenzucker oder Getreidezucker und einige Tropfen Vanillearoma verwenden. Mokkabohnen durch fruktosearme Zartbitterschokolade-Stücken ersetzen.



