

Eiskaffee-Schnitte

Eiskaffee in Kuchenform: Lockerer Biskuit mit geeister Kaffeemousse und cremiger Sahne.

etwa 15 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Königskuchen-Springform (30 cm):

Fett

Biskuitteig:

1 Ei (Größe M)
20 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
25 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Zum Tränken:

3 - 4 EL kalter, starker Kaffee oder Espresso

Eiskaffee-Mousse:

etwa 40 g schokolierete
Espressobohnen
100 ml kalter, starker Kaffee oder Espresso
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Mousse à la Vanille

Belag:

300 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Zum Verzieren:

schokolierete Espressobohnen

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig:

Ei in einem Rührbecher mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: 10 - 12 Min.

Boden in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Tränken:

Biskuitboden in der Form mit dem Kaffee oder Espresso tränken.



④ **Eiskaffee-Mousse:**

Schokolierte Espressobohnen hacken. Kalten Kaffee oder Espresso und kalte Schlagsahne in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Gehackte Espressobohnen unterheben und die Mousse auf dem getränkten Boden gleichmäßig verstreichen. Den Kuchen mind. 3 Std. gefrieren.

⑤ **Belag:**

Den Kuchen etwa 15 Min. vor dem Servieren herausnehmen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und darauf verstreichen.

⑥ **Verzieren:**

Den Springformrand lösen und entfernen. Mit schokolierten Espressobohnen dekorativ bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bereiten Sie die Sahne-Schnitte mit dreifarbigem schokolierten Espressobohnen zu.

