

Kaffee-Whiskey-Torte

Eine sahnige Torte mit gemahlene Mandeln für die festliche Kaffeetafel

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm) oder:

Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett
Backpapier

Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)
2 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker
Bittermandel-Aroma (aus Rö.)
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
150 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln
50 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

Knetteig:

100 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln
35 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g weiche Butter oder
Margarine
1 Eigelb (Größe M)

Zum Bestreichen:

3 EL Johannisbeergelee

Kaffee-Whiskey-Sahne:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
1 kg kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
6 EL Whiskey
1 geh. EL Instant-Kaffeepulver
oder Espressopulver
100 g Dr. Oetker
Raspelschokolade Zartbitter
80 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Aroma unterrühren. Mehl mit Backin, Mandeln und Haselnusskrokant mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Minuten



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

25 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Zum Verzieren:

100 g kalte Schlagsahne

50 g Dr. Oetker

Raspelschokolade Zartbitter

20 g Dr. Oetker Haselnusskrokant

- 3 Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Die Springform säubern und den Boden mit Backpapier belegen. **Backofentemperatur erhöhen.**

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

4 Knetteig:

Mehl und Mandeln in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Streusel auf dem Springformboden mit einem Löffel zu einem Boden fest andrücken. Springformrand darumlegen und Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Minuten

- 5 Springformrand entfernen, Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Boden auf eine Tortenplatte legen, mit Johannisbeergelee bestreichen und unteren Biskuitboden auflegen.

6 Kaffee-Whiskey-Sahne:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Whiskey erwärmen und Kaffeepulver und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Etwa 3 EL der Sahne unter die Whiskey-Mischung heben, dann unter die übrige Sahne heben. 1/3 der Sahne beiseitestellen, unter die übrige Sahne Raspelschokolade, Krokant und gemahlene Mandeln heben. Die Hälfte der Sahne auf dem unteren Boden verstreichen, mittleren Boden auflegen, leicht andrücken und die andere Hälfte darauf verstreichen. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Mit der Kaffee-Whiskey-Sahne die Torte rundherum einstreichen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.





⑦ **Verzieren:**

Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Torte damit verzieren. Mit Raspelschokolade und Krokant bestreuen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

