

Kleine Schoko-Mokka-Torte

Saftige Schokoböden und luftige Schoko-Mokka-Sahne werden Schicht für Schicht zu dieser besonderen Ostertorte im Naked Cake Look.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backform (liegt der Backm. bei)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Naked Cake
Schoko
100 g weiche Margarine oder Butter
2 Eier (Größe M)
25 ml Milch (2 EL)
1 Btl. Instant-Espressopulver

Schoko-Mokka-Sahne-Belag:

etwa 400 g kalte Schlagsahne
100 ml Milch
2 - 3 Btl. Instant-Espressopulver

Zum Verzieren:

Schokoladendekor z. B.
Schokoladeneier, Schoko-Hasen
Zuckereier
Dr. Oetker Mokkabohnen

Wie backe ich eine kleine Schoko-Mokka-Torte aus einer Backmischung?:

1 Vorbereiten:

Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Form auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C

2 Teig zubereiten:

Teig mit Fett, Eiern, Milch und Espressopulver nach Packungsanleitung zubereiten und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Tortenboden nach Packungsanleitung erkalten lassen und Bodenplatte entfernen. Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen.



3 Schoko-Mokka-Sahne-Belag zubereiten:

Sahne und Milch in einen Rührbecher geben. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) und Espressopulver zufügen. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) nach Anleitung steif schlagen. 1/3 der Schoko-Mokka-Sahne auf dem unteren Tortenboden verstreichen. Die beiden anderen Tortenböden ebenso bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Schoko-Mokka-Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Schoko-Mokka-Torte mit dem Schokodekor, Zuckereiern und Mokkabohnen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Tortenboden kann man gut am Vortag backen.
- Soll die Torte für Kinder zubereitet werden, Espressopulver im Teig und im Belag einfach weglassen.

