

Mokka-Kirschtorte zum Geburtstag

Leckere Kirschtorte mit Mokka-Buttercreme für die Geburtstagstafel.

etwa 12 Stück



aufwändig

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Mokka-Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver
Bourbon-Vanille
100 g Zucker
500 ml Milch
2 Btl. Instant-Espressopulver,
ungesüßt (je 2 g)
250 g weiche Butter

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
125 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
25 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

Kirschfüllung:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar
2 gestr. EL Zucker

Zum Verzieren:

Geburtstagskuchen-Kerze
Dr. Oetker Kakao
Dr. Oetker Mokkabohnen
Dr. Oetker Schoko-Zebra-Röllchen

Wie backe ich eine Mokka-Kirschtorte zum Geburtstag?:

1 Vorbereiten:

Für die Mokka-Buttercreme Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit 6 EL Milch glatt rühren. Übrige Milch mit Espressopulver aufkochen, vom Herd nehmen, angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen lassen. Den Pudding in eine Schüssel geben, Frischhaltefolie direkt auf die Puddingoberfläche legen und erkalten lassen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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



② **Biskuitteig zubereiten:**

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel 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 und Gustin 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 30 Min.

Die Springform vorsichtig lösen und entfernen. Den Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

③ **Kirschfüllung zubereiten:**

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei Flüssigkeit auffangen. Tortenguss nach Packungsanleitung, aber mit nur 200 ml Kirschflüssigkeit und Zucker, zubereiten. Die Kirschen unterheben und erkalten lassen.

④ **Mokka-Buttercreme zubereiten:**

Die weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren. Dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Den Boden zweimal waagerecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Kirschfüllung bestreichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Etwa 3 EL der Creme auf dem Rand kleckweise verteilen und vorsichtig glatt streichen. Zweiten Boden auflegen, 8 EL Creme zur Seite stellen, den Rest auf dem Boden verstreichen. Letzten Boden auflegen. Die Torte oben und am Rand dünn mit der 1-2 EL der zurückgelassenen Creme bestreichen. Torte mind. 2 Std. kalt stellen.

⑤ **Verzieren:**

Die restliche Creme in 2 Spritzbeutel mit unterschiedlichen Sterntüllen (z. B. Ø 12 mm und Ø 8 mm) füllen und einen Halbmond aus verschiedenen großen Tufts auf die Torte spritzen. Die Tufts mit Kakao bestreuen. Torte mit Mokkabohnen und Zebra-Röllchen verzieren. Vor dem Servieren die Deko-Kerzen in den Kuchen stecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte ist ohne Verzierung einfrigergeeignet.

