

# Schoko-Espresso-Torte

Leckere Sahne-Torte mit Espresso.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier  
Fett

### Biskuitteig:

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

### Füllung:

3 geh. TL Instant-Esspessopulver  
150 ml heißes Wasser  
600 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme  
Schoko-Sahne

### Zum Verzieren:

Physalis (Kapstachelbeeren)  
Dr. Oetker Kakao

## Wie backe ich eine Schoko-Espresso-Torte?:

### 1 Vorbereiten:

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 in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Min.**

### 3 Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



**4 Füllung zubereiten:**

Espressopulver mit dem Wasser verrühren, etwas abkühlen lassen. Sahne mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Tortencremepulver in eine Rührschüssel geben, Espresso hinzufügen und mit einem Schneebesen 1/2 Min. gut verrühren. Sahne in 2 Portionen unterheben. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. 1/3 der Creme darauf verstreichen. Zweiten Boden auflegen, leicht andrücken. 1/3 der Creme auf dem Boden verstreichen, oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Torte mit übriger Creme glatt einstreichen. Den Rand mit einem Tafelmesser verstreichen. Die Oberfläche mit einem Esslöffel verstreichen. Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

**5 Verzieren:**

Vor dem Servieren mit Physalis verzieren und mit Kakao bestreuen.

