



# Weihnachtliche Mokatorte

Eine sahnige Torte für Kaffee-Liebhaber zu Weihnachten

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett  
Backpapier

### All-in-Teig:

175 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
3 Eier (Größe M)  
175 g weiche Butter oder Margarine

### Füllung:

1 Gl. Cranberrys (Abtropfgew. 110 g)  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack ohne Kochen  
600 g kalte Schlagsahne  
3 EL Instant-Espressopulver, ungesüßt  
150 ml warmes Wasser  
4 EL Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter  
1 Pck. Dr. Oetker Tortencreme Schoko-Sahne

## 1 Vorbereiten:

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

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

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 35 Min.**

Springformrand entfernen, Kuchen auf dem Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- 3 Kuchen stürzen. Backpapier abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Oberen Boden auf eine Tortenplatte legen, gesäuberten Springformrand oder Tortenring darumstellen.
- 4 **Füllung:**  
Einige Cranberrys für die Dekoration zur Seite legen, die übrigen Cranberrys und Flüssigkeit mit dem Soßenpulver verrühren und auf den unteren Boden geben. Espressopulver in dem warmen Wasser verrühren. Tortencreme mit dem warmen Espresso nach Packungsanleitung zubereiten. 3 Esslöffel der Creme in einen Gefrierbeutel füllen. Die Hälfte der Creme auf den Cranberrys verstreichen, oberen Boden auflegen und mit der restlichen Creme glatt verstreichen. Von dem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und Sterne aufspritzen. Mit Cranberrys dekorieren. Torte 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 5 Vor dem Servieren Springformrand lösen und entfernen. Raspelschokolade an den Rand und auf die Sterne geben.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Aufspritzen der Sterne Ausstechformen mit Stern-Motiv zur Hilfe nehmen.
- Die Torte ist einfriergeeignet.

