

**BACKEN**  
MIT GLOBUS  
und *Sally*



**Mokka-Torte**



# Zutaten

## Teig

6 Eier  
300 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Espresso (90 ml)  
1 TL Vanilleextrakt  
200 g Haselnüsse  
150 g Kefir oder  
Buttermilch  
300 g Öl  
400 g Mehl  
3 TL Backpulver

50 g Kakao  
100 g Schokoladenstreuse

## Kaffeisirup

2 Espresso (90 ml)  
60 g Zucker

## Creme

600 g Sahne  
200 g Zartbitterschokolade  
500 g Frischkäse  
100 g Puderzucker

1 TL Vanilleextrakt  
11 TL San-apart

## Drip

100 g Sahne  
1 EL Kokosöl  
200 g Zartbitterkuvertüre

## Deko

50 g Mokkabohnen  
mit Schokolade  
12 g Buha gefrier-  
getrocknete Früchte



∅ 20 cm    ⌚ 2 Std.    🏠 40 Min.    ❄️ 3 Std.

### 1 Teig

Die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz, heißen Espresso und Vanilleextrakt 5–10 Minuten weißcremig schlagen. In der Zwischenzeit die Haselnüsse fein reiben. Den Kefir und das Öl bei niedriger Stufe in die Eiermasse unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Kakao und Schokostreusel mischen und gemeinsam mit den Haselnüssen vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Den Teig in zwei vorbereitete Backringe mit 20 cm Durchmesser einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für etwa 40 Minuten backen. Anschließend im Ring vollständig abkühlen lassen und lösen.

### 2 Kaffeisirup

Den Espresso mit dem Zucker in einem Topf verrühren, etwa 5 Minuten köcheln und anschließend abkühlen lassen.

### 3 Creme

Etwa 100 g Sahne aufkochen lassen und vom Herd herunterziehen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und einrühren, bis sie komplett geschmolzen ist. Die Schokosahne in eine große Rührschüssel füllen, die restliche Sahne dazugießen und im Kühlschrank auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Den Frischkäse mit Puderzucker und Vanilleextrakt verrühren und langsam die Schokosahne dazugießen. Mit San-apart steif schlagen und kühl stellen.

### 4 Torte füllen

Die Tortenböden jeweils 1 Mal durchschneiden. Alle Böden mit dem Sirup tränken. Den ersten Boden auf einen Tortenretter setzen. Einen sauberen Tortenring um den Boden setzen und etwa 4 EL Creme darauf verstreichen. Den zweiten Boden aufsetzen, ebenfalls mit Creme bestreichen und so die gesamte Torte füllen. Etwa 2 Stunden kühlen. Den Tortenring entfernen und die Torte mit etwas Creme auf der Oberfläche und an den Seiten glattstreichen. Dann für etwa 30 Minuten einfrieren oder für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

### 5 Drip & Deko

Die Sahne mit dem Kokosöl aufkochen lassen und vom Herd herunterziehen. Die kleingehackte Kuvertüre dazugeben und verrühren. Mit einem Löffel auf der Torte verteilen und am Rand heruntertropfen lassen. Die restliche Schokoladencreme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und 12 Tupfen auf die Torte spritzen. Mit den gefriergetrockneten Früchten und Mokkabohnen dekorieren und servieren.

**Tipp:** Die Torte hält im Kühlschrank 2–3 Tage.



## Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

[www.backen-mit-globus.de](http://www.backen-mit-globus.de)

