

## 1/4 Kaffeebiskuit

Dauer: Mittel    Kategorie: Nachspeisen    Saison: Ganzjährig



### Zutaten

4	Eier
1 EL	Löskaffee
80 G	Staubzucker
2 PKG	Vanillezucker
1 PRISE	Salz
0,5 TL	Backpulver
60 G	Mehl

### Zubereitung

1. Eier schaumig schlagen.
2. Löskaffee, Staubzucker und Vanillezucker dazugeben und weitere 5 Minuten schaumig rühren.
3. Salz, Mehl und Backpulver sieben und unterheben.
4. Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

# Latte Macchiato Torte

## 2/4 Kaffeecreme

Dauer: Mittel    Kategorie: Nachspeisen    Saison: Ganzjährig



### Zutaten

125 ML	Milch
1 EL	Löskaffee
1 TL	Kakao
1 PKG	Vanillezucker
1 EL	Vanillepuddingpulver
2 BLÄTTER	Gelatine
80 G	Mascarino
125 ML	Schlagobers

### Zubereitung

1. Pudding kochen und Gelatineblätter im warmen Pudding auflösen.
2. Mascarino und geschlagenes Schlagobers unterheben.

# Latte Macchiato Torte

## 3/4 Schlagoberscreme

Dauer: Mittel    Kategorie: Nachspeisen    Saison: Ganzjährig



### Zutaten

6 BLÄTTER	Gelatine
125 ML	warme Milch
200 G	Mascarino
160 G	Staubzucker
4 PKG	Vanillezucker
500 ML	Schlagobers
1 EL	Löskaffee
Kakao, evtl. Schokoherzen und Blüten zum Verziern	

### Zubereitung

1. Gelatine lt. Packung in der Milch auflösen.
2. Mascarino, Staubzucker und Vanillezucker dazugeben.
3. Schlagobers steif schlagen und unterheben.

## 4/4 Fertigstellung

---

Dauer: Mittel    Kategorie: Nachspeisen    Saison: Ganzjährig

---



## Zubereitung

1. Um die ausgekühlte Torte einen Tortenring geben.
2. Mit 1 EL Löskaffee den lauwarmen Tortenboden beträufeln.
3. Kaffeecreme einfüllen und 30 Minuten kalt stellen.
4. Dann die Schlagoberscreme über die Kaffeecreme streichen und die Torte für 1-2 Tage kalt durchziehen lassen.
5. Am Schluss die Torte mit Kakao, dünnen Schokoherzen und Blüten verzieren.