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 |

- **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.



2/4 Kaffeecreme

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

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

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



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 Verzieren

- 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



- 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.

