

**Rüdiger G. Behrens**

Könzgenstraße 37  
48249 Dülmen

*[www.tortenfoto.de](http://www.tortenfoto.de)*

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

## *Schoko-Kaffee-Torte*

### Zutaten:

400 g Schlagsahne  
2 TL Instant-Kaffee  
120 g Zartbitter-Schokolade (70 %)  
150 g Vollmich-Schokolade  
Getrocknete Erbsen zum Blindbacken  
1 Glas Schattenmorellen (700 g)  
2 EL Zucker  
50 ml roter Portwein  
2 Beutel Glühwein-Fix-Gewürz  
1 EL Speisestärke  
4 EL Orangenmarmelade  
200 g Crème double  
Kakaopulver

### Für den Mürbeteig:

170 g Mehl  
70 g Puderzucker  
80 g Butter

### Für den Biskuit

100 g gemahlene Mandeln  
180 g Zucker  
9 Eier  
90 g Mehl  
1 TL Backpulver

Zubereitung: Am Vortag die Sahne mit Kaffee erwärmen, Schokoladen hacken, darin auflösen und über Nacht kalt stellen.

Zutaten für den Mürbeteig verkneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen. Backofen auf 200 °C heizen, Teig ausrollen, in die mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Teig mit Backpapier belegen, Hülsenfrüchte einfüllen. Teig 10 Minuten backen. Hülsenfrüchte, Papier entfernen. Teig 5 Minuten backen, herausnehmen, Ofen auf 175 °C schalten

Für den Biskuit die Mandeln mit 100 g Zucker fein mahlen. 7 Eier trennen. Übrige 2 Eier mit 2 Eigelben und Mandelzucker schaumig rühren. 7 Eiweiße steif schlagen, übrigen Zucker einrieseln lassen. (Es bleiben 5 Eigelbe übrig, die anderweitig verwendet werden müssen).

Eischnee, Mehl und Backpulver unter die Ei-Mandel-Masse heben, in die mit Backpapier ausgelegte Springform geben, ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen.

Kirschen abgießen, Saft auffangen. Zucker in einem Topf schmelzen. Portwein, Saft und Gewürz zugeben, 10 Minuten köcheln. Beutel entfernen. Angerührte Stärke einrühren, aufkochen. Kirschen zugeben. Kalt stellen.

Am Festtag um den Mürbeteig einen Springformring stellen. Marmelade auf den Teig streichen. Biskuit in 3 Böden teilen. 1 Boden auf den Mürbeteigboden legen. Kirschmasse

aufstreichen, mit mittlerem Boden abdecken.

Crème double mit Schokosahne verrühren, mit den Schneebesen des Handführgeräts cremig schlagen. 1/3 Creme auf die Torte streichen, mit letztem Boden bedecken. Ring entfernen, übrige Creme drum herumverteilen. Mit Kakao bestäuben, und den weihnachtlichen Tortenaufleger auflegen – alles zur Überraschung und Freude der Lieben und Gästen servieren.