

Kaffeecremetorte, alla MayrOma

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 1 Tortenring → Ø von 22 cm:

Die Biskuitmasse:

4 ST Eiklar
1 Pr Salz

100 g Kristallzucker

4 ST Eidotter
120 g Mehl, glatt

Die Buttercreme:

100 ml Kaffee, an Kaffee mit Power
120 g Kristallzucker

25 ml Kaffee, kalt
2 EL Maizena

200 g Butter, zimmerwarm



Das Hilfsmittel: die Gabel 😊

Herstellung. . .

1. Eiklar mit Salz steif aufschlagen und mit Zucker ausschlagen.
2. Eidotter gut einarbeiten.
3. Mehl hinzusieben und vorsichtig gut unterheben.
4. In die vorbereitete Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C – ca. 20 Minuten backen.
5. Aus der Form lösen, stürze und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Buttercreme. . .

1. Kaffee und Zucker in einem Topf aufkochen lassen – vom Herdziehen. . .
2. Den kalten Kaffee mit dem Maizena glattrühren und unter stetem Rühren unter den heißen Kaffee einrühren – unter ständigem Rühren aufkochen lassen (kurz köcheln – Stärkegeschmack geht weg).
3. Pudding auskühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Butter schaumig schlagen (bis sie schneeweiß ist).
5. In den Butterabtrieb löffelweise den Pudding einarbeiten – eventuell kurz kühl stellen.
6. Biskuitkuchen einmal (wenn frau :-)) will zweimal (da braucht Frau a bisserl mehr Creme) durchschneiden.
7. Auf den Boden max. 1/3 der Creme verteilen – Deckel drauf – 1/3 für den Tortenrand verwenden und 1/3 auf die Torte verteilen.
8. Mit einer leicht erwärmten Palette (warmes Wasser – mit Geschirrtuch abtrocknen) den Rand und die Tortenoberfläche glattstreichen.
9. Die Torte mit der Gabel ein Tortenmuster, ähnlich der Skizze, ausarbeiten.
10. Und. . .

lassts euch schmecken. . . 😊

