

# So aromatisch! Süßes mit Kaffee

Diese **feinherben Prachtstücke** haben es wirklich in sich



## **Zebratorte**

Eine Augenweide ist dieser schokoladige Traum mit feiner Espresso-Note. Und das Beste: Dafür brauchen Sie nicht mal einen Backofen



## Latte-macchiato-Schnitten

Die feine Schichttorte mit Heidelbeerfüllung ergänzt das beliebte Getränk perfekt



## Kaffee-Walnuss-Torte mit Schokoguss

Buttercreme und Krokant sorgen hier für ein kulinarisches Feuerwerk auf dem Gaumen





## Zebratorte

### Für 12 Stücke:

- 200 g Schokoladenkekse
- 4 EL Milch • 50 g weiche Butter
- 200 g weiße Kuvertüre • 600 g Sahne
- 6 Blatt Gelatine • 2 Eier
- 2 EL weißer Rum
- 200 g Vollmilchkuvertüre
- 2 EL Instant-Espressopulver

**1.** Die Kekse zerbröseln. Die Milch erwärmen, dann mit den Bröseln mischen. Butter zerlassen. Den Keks-Mix zufügen. Gut vermengen und als Boden in einer mit Backpapier belegten Springform (Ø 26 cm) andrücken. Kühl stellen.

**2.** Für die helle Schokocreame die weiße Kuvertüre über einem warmen Wasserbad langsam schmelzen, dann leicht abkühlen lassen. 300 g Sahne halbsteif schlagen. Kalt stellen. 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 1 Ei über einem warmen Wasserbad vorsichtig schaumig aufschlagen. Gelatine gut ausdrücken. Mit Rum leicht erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat, dann zum Eischaum geben und glatt rühren. Die Kuvertüre unter den Gelatine-Mix rühren. 3 EL der Sahne glatt einrühren. Die restliche Schlagsahne unterheben.

**3.** Für die Milchschokoladencreme Vollmilchkuvertüre, 300 g Sahne, 3 Blatt Gelatine und 1 Ei wie in Schritt 2 zubereiten, dabei das Espressopulver unter die Gelatine rühren.

**4.** Die beiden Cremes schöpflöffelweise abwechselnd in die Mitte auf den Keksboden gießen. Die Torte mindestens 7 Std. kühlen, dann vorsichtig aus der Springform lösen. Evtl. mit Kaffeebohnen garnieren.

**Zubereitung:** ca. 1¼ Std.

**Pro Stück:** ca. 470 kcal, 35 g F, 31 g KH, 6 g E



## Latte-macchiato-Schnitten

### Für 16 Stücke:

- 5 Eier • ca. 115 g Zucker • 1 Päckchen Vanillezucker • 40 g Mehl
- 10 g Kakaopulver • 50 g Speisestärke
- 1 Messerspitze Backpulver • 100 g Heidelbeerkonfitüre • 5 EL Instant-Cappuccinopulver • 800 g Sahne
- 3 Packungen Sahnfestiger

**1.** Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Eier trennen. Eiweiße steif schlagen, dabei 75 g Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelbe einzeln unterschlagen. Mehl mit Kakao, Stärke und Backpulver mischen. Daraufsieben und vorsichtig unterheben. Den Teig auf einer mit Backpapier ausgelegten Fettpfanne (ca. 38 x 32 cm) glatt streichen. Ca. 12 Min. backen. Herausnehmen, auf ein mit 2 EL Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und das Backpapier abziehen. Den Biskuit auskühlen lassen und waagrecht teilen.

**2.** Den unteren Boden auf einem Tablett mit einem rechteckigen Backrahmen umschließen. Konfitüre glatt rühren und aufstreichen. 2 EL Cappuccinopulver in die Sahne rühren. Steif schlagen, dabei Sahnfestiger und 1 TL Zucker einrieseln lassen. ⅓ der Cappuccinosahne auf die Konfitüre streichen. 2. Biskuitboden darauf leicht andrücken. ⅓ der Sahne aufstreichen. Übrige Sahne und die Torte 2–3 Std. in den Kühlschrank stellen.

**3.** Die Torte mit 2 EL Cappuccinopulver bestäuben. In Stücke schneiden. Restliche Sahne mit 1 EL Cappuccino verrühren. Mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle auf die Schnitten spritzen.

**Zubereitung:** ca. 1 Std.

**Pro Stück:** ca. 270 kcal, 18 g F, 21 g KH, 4 g E



## Kaffee-Walnuss-Torte mit Schokoguss

### Für 12 Stücke:

- 280 g weiche Butter • 200 g Zucker
- 200 g Walnusskerne
- 1 Packung Vanillepuddingpulver
- 500 ml Milch
- 3 TL Instant-Kaffeepulver
- 1 Nuss-Biskuit vom Konditor (Ø 26 cm, 4 Lagen)
- 100 g Zartbitterkuvertüre

**1.** 30 g Butter in einem Topf erhitzen. 100 g Zucker darin karamellisieren. Die Walnüsse grob hacken und zugeben. Topf vom Herd nehmen, ca. 1 Min. weiterrühren. Den Walnusskrokant auf Backpapier streichen. Abkühlen lassen und mit einem Messer grob hacken.

**2.** Puddingpulver mit 50 g Zucker und 100 ml Milch verrühren. 400 ml Milch, 50 g Zucker und Instant-Kaffeepulver aufkochen. Das angerührte Puddingpulver einrühren. Aufkochen. Den Vanillepudding abkühlen lassen.

**3.** 250 g Butter mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Den Vanillepudding esslöffelweise unter die Butter schlagen.

**4.** 3 Tortenböden mit jeweils etwas Buttercreme bestreichen und mit Walnuss-Krokant bestreuen. Dann die 3 Böden zusammensetzen. Den vierten Boden aufsetzen. Die Torte mit der restlichen Buttercreme bestreichen und für ca. 3 Std. kühl stellen.

**5.** Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die flüssige Kuvertüre gitterförmig auf die Torte träufeln. Die Kaffee-Walnuss-Torte evtl. mit Walnuss-Krokant verzieren.

**Zubereitung:** ca. 40 Min.

**Pro Stück:** ca. 670 kcal, 47 g F, 46 g KH, 10 g E



## Luftige Nascherei

Diese raffinierten kleinen Teilchen sind köstliche Hingucker auf Ihrer Kaffeetafel



Backen nach Bildern

## Baisergebäck mit Kaffee creme

Für 20 Stück:

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- Saft von ½ Zitrone
- 50 g Puderzucker
- 1 EL Speisestärke
- 150 g weiche Butter
- 150 ml gesüßte Kondensmilch
- 30 ml Espresso
- 1 EL Kakaopulver

### ZUBEREITUNG



**Schritt 1** Die Eier trennen. Die Eiweiße in einen Metallrührkessel geben. Die Eigelbe anderweitig verwenden.



**Schritt 2** Die Eiweiße auf einem heißen Wasserbad unter Rühren mit dem Schneebesen erhitzen. Die Hälfte des Zuckers hinzufügen, mit dem Schneebesen unterrühren und schmelzen, dabei ständig weiterrühren.



**Schritt 3** Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Das Eiweiß in eine Rührschüssel umfüllen und steif schlagen, dabei den Zitronensaft dazupressen.



**Schritt 4** Den Eischnee weiterschlagen, dabei den übrigen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee weiterschlagen, bis er Spitzen zieht, dabei den Puderzucker zufügen oder dazusieben. Dann die Stärke unterrühren.



**Schritt 5** Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und 40 kleine Tupfen auf die Bleche spritzen.



**Schritt 6** Die Baisertupfen im Ofen ca. 1 Std. trocknen lassen. Anschließend herausnehmen und auf dem Blech auskühlen lassen.



**Schritt 7** Für die Creme die Butter klein würfeln und in eine Rührschüssel geben.



**Schritt 8** Die Butter mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei die Kondensmilch zugießen.



**Schritt 9** Den Espresso unterrühren. Alles zu einer streichbaren Creme verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Puderzucker dazusieben und einarbeiten.



**Schritt 10** Die Kaffee creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Auf die Hälfte der Baisers je 1 kleinen Klecks spritzen. Übrige Baisers mit der Unterseite ansetzen und leicht andrücken. Das Gebäck mit Kakaopulver bestäuben.

**Zubereitung:** ca. 1 ½ Std.

**Pro Stück:** ca. 110 kcal, 7 g F, 11 g KH, 1 g E