

Kaffee Rezept "Verpoorten-Kaffee-Torte"

Zutaten

8-10 Stücke

35 g Butter

35 g Schokolade (70% Kakao)

25 g Mehl

40 g Zucker

3/4 TL Backpulver

1/2 TL Vanillin-Zucker

1 gehäufter EL Kakao

1 Ei (L)

35 g Creme fraiche

400 g Frischkäse

400 ml Sahne

80 g Zucker

8 Blatt Gelatine

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Portionsbeutel espressopulver (a 1,8g)

4 Butterkekse

einige Belgische Meeresfrüchte (Nougat Pralinen)



Zubereitung

1. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Die Schokolade grob hacken. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillin-Zucker und Kakao mischen. Das Ei cremig aufschlagen und unter rühren nacheinander die Butter, die Mehlmischung, die Creme fraiche und die Schokolade einarbeiten. Den Teig in eine gefettete Springform (20 cm) füllen ca. 15 min bei 180°C backen. Den Boden auskühlen lassen, aus der Form lösen, umgekehrt auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umrahmen.

2. 200 g Frischkäse mit 40 g Zucker glatt rühren und anschließend den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. 4 Blatt Gelatine 5 min. in kaltem Wasser einweichen. Die Gelatineblätter ausdrücken in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur schmelzen. Den Topf vom Herd nehmen und nach und nach die Käsecreme zugeben und gut verrühren. Wenn die Käsecreme Zimmertemperatur hat 200 ml Sahne steif schlagen und vorsichtig unter heben. Die Masse auf den Tortenboden gießen und kühl stellen solange die zweite creme vorbereitet wird.

3. Das espressopulver mit 75 ml heißem nicht mehr kochendem Wasser aufbrühen und abkühlen lassen. 200 g Frischkäse mit 40 g Zucker glatt rühren und anschließend den erkalteten Espresso unterrühren. 4 Blatt Gelatine 5 min. in kaltem Wasser einweichen. Die Gelatineblätter ausdrücken in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur schmelzen. Den Topf vom Herd nehmen und nach und nach die Käsecreme zugeben und gut verrühren. Wenn die Käsecreme Zimmertemperatur hat 200 ml Sahne steif schlagen und vorsichtig unter heben. Die Masse auf die Eierlikörcreme gießen. Die Torte einige Stunden kalt stellen.

4. Zum Servieren den Tortenring entfernen, die Butterkekse zerkleinern, auf die Torte streuen und mit Pralinen dekorieren

[Link zum Rezept: Kaffee Rezept "Verpoorten-Kaffee-Torte"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (2/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Kaffee Rezept "Verpoorten-Kaffee-Torte"

[Link zum Rezept: Kaffee Rezept "Verpoorten-Kaffee-Torte"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (2/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de