

Mokka Torte, Guinness Cupcakes & Glückskekse



So wird's gemacht

Für den Boden Kaffee brühen und in einen großen Topf geben, Butter hinzugeben und schmelzen lassen. Wenn Kaffee und Butter vermengt sind, Zucker hinzugeben und schmelzen lassen. Derweil Eier aufschlagen bis sie cremig hell sind. Joghurt unterrühren, weiter schlagen. Nun nach und nach die Kaffee-Butter-Masse hinzugeben, dabei ständig rühren, Zum Schluss Mehl, Salz, Vanille und Natron mischen und in den Teig sieben, gut verrühren. Teig abwägen und gleichmäßig in zwei gefettete Springformen verteilen. Vorsicht! Teig ist sehr flüssig. Bei 175°C Umluft 30-45 Minuten backen, Stäbchenprobe machen und über Nacht auskühlen lassen.

Für die Creme Weiße Schokolade mit 50 ml heißem Kaffee schmelzen, kalt stellen, Dunkle/Vollmilch Schokolade mit 100ml heißem Kaffee schmelzen, 1EL Kakao unterrühren, kalt stellen. Sahne mit Sahnesteif aufschlagen, Mascarpone hinzugeben. Weiter rühren, 1/3 der Masse beiseite stellen, 2/3 der Masse weiter rühren und die kalte weiße Schokolade-Kaffee Masse unter rühren hinzugeben. 1/3 der Mascarpone Masse rühren und unter rühren etwa die 2/3 der dunklen Schokoladenmasse einrühren.

Um den untersten Boden einen Tortenring legen, auf den Boden dunkle Creme geben, zweiten Boden aufsetzen, helle Creme verteilen, dritten Boden aufsetzen, dunkle Creme verteilen, vierten Boden aufsetzen und nur etwas helle Creme verteilen. 1 Stunde kalt stellen, Ring entfernen und mit der restlichen hellen Creme eindecken und dekorieren. Restliche Schoko-Kaffee-Masse leicht erhitzen bis die Masse leicht flüssig wird, 1EL Pflanzenöl hinzugeben, gut verrühren und über die Torte gießen. Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Guinness Cupcakes: Guinness in einen Topf geben, Butter und Schokolade hinzugeben und schmelzen lassen. Wenn Guinness, Schokolade und Butter vermengt sind, Zucker und Kakao hinzugeben und schmelzen lassen. Derweil Eier aufschlagen bis sie cremig hell sind. Creme Fraiche unterrühren, weiter schlagen. Nun nach und nach die Guinness-Butter-Masse hinzugeben, dabei ständig rühren, Zum Schluss Mehl, Salz, Vanille und Natron mischen und in den Teig sieben, gut verrühren. Cupcakeförmchen zu $\frac{3}{4}$ mit Teig füllen, im vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft 20 Minuten backen.

Sahne mit Puderzucker steif schlagen, Frischkäse hinzugeben, weiter schlagen bis die Masse fest ist, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Cupcakes geben.

Glückskekse:

Glückskeks-Sprüche vorbereiten, ausdrucken, in Streifen schneiden, einmal falten. Butter schmelzen, Mehl, Puderzucker und Salz mischen, zu der Butter geben, Eiweiß hinzugeben und alles gut vermengen. Teig etwa 20-30 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen. Derweil Schablone vorbereiten - auf eine dünne Pappe einen Kreis (etwa 8cm Durchmesser) zeichnen, Kreis ausschneiden. Ein Backpapier in der Mitte der Länge nach trennen. Schablone auf das Backpapier legen und etwa 1 kleinen Esslöffel Teig in die Mitte der Schablone geben, mit einer Palette den Teig glatt streichen, sodass der Kreis komplett mit Teig ausgefüllt ist. So dick wie die Pappe ist, wird auch der Glückskeks. Ein Glas auf die Arbeitsfläche stellen. Teig etwa 3-4 backen bis der Rand goldbraun wird. Backpapier entnehmen, sofort in die Mitte einen Spruch legen, Teig einmal überklappen, Ränder zusammendrücken, Keks aufnehmen und solange dieser noch weich ist über den Glasrand legen, einknicken und auskühlen lassen. Schokolade schmelzen, Pflanzenöl unterrühren. Glückskekse nach Belieben in Schokolade tauchen, mit Zuckerdekor dekorieren, auskühlen lassen.

Einkaufsliste:

Torte

18-20cm Springform (4 Böden) – (3 Böden 26cm Springform)

Für den Teig:

250ml starken Kaffee

250g Butter

300g Rohrohrzucker

150g Joghurt

2Eier

Vanillemark nach Geschmack

4TL Natron

360g Mehl

Prise Salz

Für die Creme

50ml starken Kaffee

300g weiße Kuvertüre

100ml starken Kaffee

300g Vollmilch oder Zartbitter Kuvertüre

1EL Kakao

500g Mascarpone

250ml Sahne

1Pck. Sahnesteif

Außerdem:

1EL Pflanzenöl

Dekoration nach Belieben

Guinness Cupcakes:

130ml Guinness

130g Butter

40g Kakao

30g Zartbitterschokolade

150g brauner Zucker

75ml Creme Fraiche

1Ei

Vanillemark nach Belieben

1,5TL Natron

150g Mehl

Prise Salz

Creme:

200g Frischkäse

150ml Sahne

4 EL Puderzucker

Glückskekse

60 g Mehl

50 g Puderzucker

60 g flüssige Butter

1 Prise Salz

1/50g Eiweiß

100g weiße Schokolade

1TL Pflanzenöl

Zuckerdekor