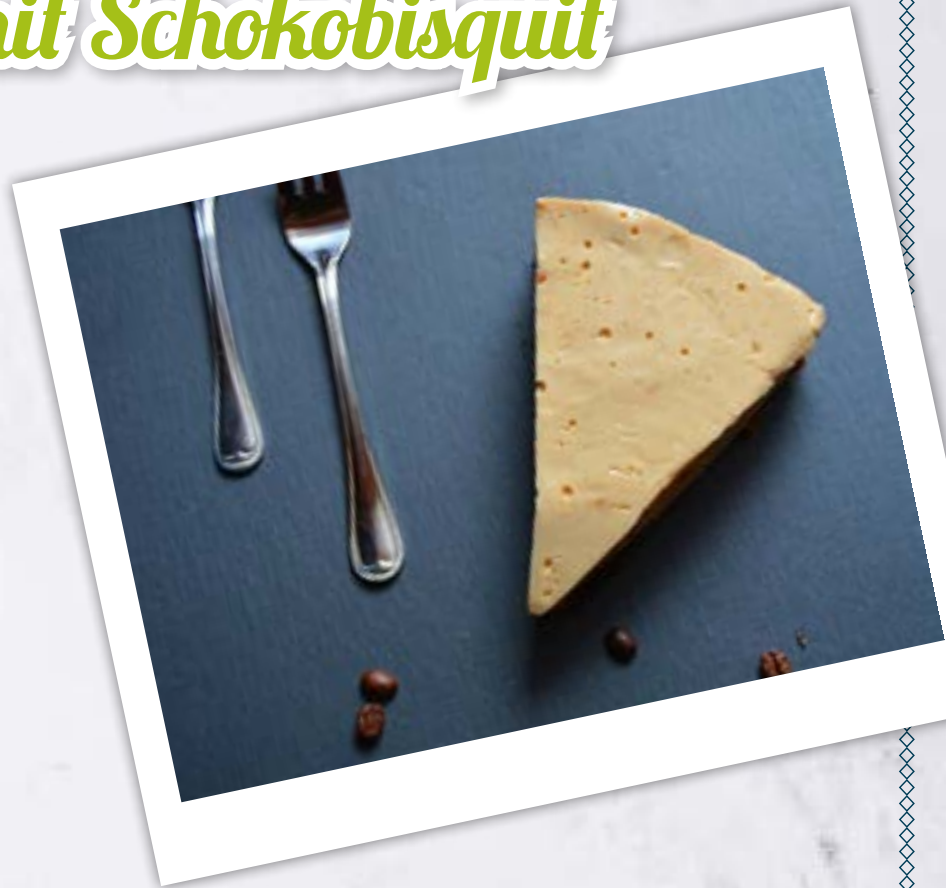


Espressotorte mit Schokobisquit

Das brauchst du dafür

3 Eier
225g Zucker
3 EL Mehl
2 EL Kakaopulver
1 TL Backpulver
5 TL lösliches ESPRESSOPULVER
10 Blatt Gelatine
1 Kg Naturjoghurt
1 Msp. Zimt



So wird es gemacht

Eier, 100g Zucker und 2 EL heißes Wasser in einer Schüssel mit dem Handmixer zu einer dicklichen hellen Creme aufschlagen. Mehl, Zimt 1 EL Kakao und Backpulver in einer zweiten Schüssel mischen. Mit einem feinen Sieb auf die Eicreme sieben und vorsichtig unterheben. Den Boden einer Springform (24cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad, Gas: Stufe 2-3) etwa 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Espressopulver im 3 EL heißem, aber nicht kochendem Wasser auflösen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Den Joghurt mit dem restlichen Zucker sehr cremig rühren, 2 EL davon in die Espresso-Gelatine-Mischung rühren und diese anschließend gut unter den Joghurt mischen. Den Rand der Springform lösen und den Tortenboden auf einem Gitter auskühlen lassen. Springformrand wieder um den ausgekühlten Tortenboden legen und die Espresso-creme einfüllen. Für mindestens 4 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.



Dauer
60 Minuten



Aufwand
Einfach

Küchen
SCHNACK.DE