

Monika Nagls Rezept: Eiskaffee-Torte mit Mascarpone



> 30 Min.



Einfach



Vegetarisch



Zubereitung

Keksboden:

- Kekse fein mahlen und mit geschmolzener Butter, 30 ml Kaffee, 50 g braunem Zucker sowie 40 g Kakao verrühren.
- In eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken und kalt stellen (optional Tortenrandfolie nutzen).

Kaffee:

- 160 ml Espresso/starken Kaffee brühen und vollständig abkühlen lassen.

Creme:

- 400 g Sahne steif schlagen.
- Mascarpone mit 90 g braunem und 50 g weißem Zucker geschmeidig rühren, dann den kalten Kaffee unterrühren.
- Gelatine Fix unter Rühren einrieseln lassen, 1 Minute aufschlagen und die Sahne unterheben.

Schichten:

- **Helle Schicht:** Die Hälfte der Creme auf den Boden streichen und 30 Minuten einfrieren.
- **Dunkle Schicht:** 25 g Kakao in etwas lauwarmer Milch auflösen, abkühlen lassen und unter die restliche Creme rühren. Auf der hellen Schicht verteilen und 1 Stunde einfrieren.

Topping & Kühlen:

- 200 g Sahne mit 30 g Zucker und 25 g Kakao steif schlagen, als Tupfen auf den Kuchen spritzen.
- Im Kühlschrank oder TK durchkühlen lassen (TK-Variante 30 Min. vor dem Servieren herausnehmen).
- Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Zutaten



20cm Springform

• Boden:

- 70g Markenbutter von GOLDSTEIG
- 30ml Kaffeekonzentrat, Espresso oder starker Kaffee
- 50g brauner Zucker
- 40g Backkakao
- 200g Butterkekse mit Schokoglasur

• Für die Eiskaffee-Creme:

- 160ml Espresso starken Kaffee
- 90 brauner Zucker
- 50 g weißer Zucker
- 2 Pck. Gelatine Fix
- 600g Mascarpone von GOLDSTEIG
- 400g Sahne
- 25g Backkakao

• Sahne-Schicht:

- 25g Backkakao
- 200g Sahne
- 30g Zucker
- Backkakao nach Belieben für die Deko