



Espresso-Kirschtorte

Zutaten Boden:

200g Butter
200g Blockschokolade
6 Eier
200g Zucker
2 P. Vanillezucker
200 g Mehl
2 EL Kakaopulver
2 1/2 TL Backpulver

Espresso-Mischung:

300 ml Espresso (frisch gebrüht)
8 EL Mokkalikör (z. B. "Kahlúa";
oder Kaffeesirup; z. B. von Monin)

Belag:

2 Gläser
250g Kirschkonfitüre
8 Blätter weiße Gelatine
500g Sahne
700g Vanillejoghurt
500g Mascarpone
250g Löffelbiskuit

Deko:

Schokoraspeln

Zubereitung Boden:

Den Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Butter und zerbröckelte Blockschokolade in einer kleinen Metallschüssel in der Mikrowelle oder über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Eier, Zucker und Vanillezucker in der Küchenmaschine/Handrührer mind. 5 Minuten hell und cremig aufschlagen. Flüssige Butter-Schokoladen-Mischung unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, über die Eicreme sieben und mit einem Schneebesen kurz unterrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte quadratische Backrahmen/Springform (ca. 23x23 cm) auf mittlerer Schiene ca. 15-20 Minuten backen.

Espresso-Mischung:

Espresso abkühlen lassen und mit dem Mokka-Likör mischen.

Den abgekühlten Tortenboden aus der Form lösen und mit der weichen Oberseite nach unten auf eine Platte legen. Backrahmen/Springformrand um den Kuchen legen. Den Teigboden mit etwa 4-5 EL von der Espresso-Likör-Mischung beträufeln.

Zubereitung Belag:

Kirschen abtropfen lassen und mit der Konfitüre verrühren. Kirschmischung auf dem Teigboden verteilen.

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Sahne steif schlagen und kaltstellen.

Gelatine ausdrücken und in der Mikrowelle kurz erwärmen und auflösen oder in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze unter Rühren auflösen. 4-5 EL Joghurt unter die Gelatine rühren. Restlichen Joghurt und Mascarpone verrühren, dann die Gelatinemischung langsam unterrühren. Wenn alles glatt verrührt ist, die Sahne unterheben. Etwa 1/3 der Joghurtcreme auf die Kirschen streichen.

Löffelbiskuits dicht an dicht auf die Creme legen und mit der restlichen Espresso-Mischung beträufeln. Restliche Creme auf den Biskuit verstreichen und die Torte für mind. 4 Stunden, besser über Nacht, abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Schokoraspeln über die Torte streuen.