

Kaffee-Torte

Ingrédients

- 1 Blatt Gelatine (2g)
- 285g Vollrahm
- 30g Kaffeebohnen
- 60g weiße Schokolade
- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Mandeln
- 1 Ei
- 160g Mehl
- 50g Speisestärke
- 5g Kaffeepulver
- 35g Milkschokolade
- 55g Praliné
- 45g Crêpes dentelles (Knusperblätter)
- 1 Eiweiß
- 25g Zucker
- 1 Eigelb
- 25g Mehl
- 1 Espresso
- 35g Zucker
- 35g Eigelb
- 125g flüssige Sahne
- 11g löslicher Kaffee
- 65g Milkschokolade mit 46% Kakao

Préparation

1. Wenn Sie Kaffee mögen, sind Sie hier richtig!
2. Diese gut duftende und texturreiche Torte interpretiert Kaffee in verschiedenen Formen und erfordert nur ein wenig Organisation, wobei keine Teile besonders schwierig sind.
3. Planen Sie einfach, die verschiedenen Vorbereitungen auf 2 Tage zu verteilen, die Organisation wird dadurch einfacher
Material: Nudelholz Mini-Winkelpalette Perforierte Backblech Spritzbeutel Saint Honoré Tülle von Buyer Geriffelter Tartkring De Buyer Zutaten: Ich habe die Schokoladen Bahibé und Ivoire von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Seite (affiliert).
4. Zubereitungszeit: 1h30 + mindestens 6h Ruhezeit + 20 Minuten Backzeit Für eine Tarte mit 20cm Durchmesser: Kaffee-Ganache: 1 Blatt Gelatine () Vollrahm QS von Rahm zum Auffüllen Kaffeebohnen weiße Schokolade Weichen Sie die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser ein.
5. Erhitzen Sie den Rahm mit den zuvor zerkleinerten Kaffeebohnen.
6. Filmen Sie den Topf und lassen Sie ihn 20 bis 30 Minuten ziehen.
7. Rahm hinzu, um wieder zu erreichen.
8. Erwärmen Sie den Kaffee-Rahm, fügen Sie dann die rehydrierte und ausgedrückte Gelatine hinzu.
9. Gießen Sie es über die Schokolade, mixen Sie gut und filmen Sie in Kontakt.
10. Stellen Sie es für mindestens 6 Stunden (am besten 1 Nacht) in den Kühlschrank.
11. Mürbeteig: weiche Butter Puderzucker Mandeln 1 Ei Mehl Speisestärke Kaffeepulver Mischen Sie die weiche Butter gut mit dem Puderzucker, dem Kaffee und der Mandelpulver.
12. Wenn die Mischung homogen ist, fügen Sie das Ei hinzu und dann das Mehl und die Speisestärke.

13. Mischen Sie schnell, um eine homogene Kugel zu bekommen, dann filmen Sie den Teig und legen ihn für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.
14. Danach rollen Sie ihn auf 2 bis 3 mm Dicke aus, legen Sie ihn in Ihre Form und stellen den Teig für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank (oder 30 Minuten in den Gefrierschrank).
15. Anschließend backen Sie den Teigboden bei 170°C für etwa 20 Minuten (der Teig sollte goldbraun sein) und lassen ihn abkühlen.
16. Knuspriges Praliné: Milkschokolade Praliné Crêpes dentelles (Knusperblätter) Schmelzen Sie die Schokolade, fügen Sie dann das Praliné und die zerbröckelten Knusperblätter hinzu.
17. Mischen Sie gut, dann verteilen Sie das Knusprige auf dem abgekühlten Tortenboden.
18. Stellen Sie es in den Kühlschrank, um es zu kristallisieren.
19. Biskuit: 1 Eiweiß Zucker 1 Eigelb Mehl QS Puderzucker 1 Espresso Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.
20. Schlagen Sie das Eiweiß mit dem Zucker, bis eine glatte und glänzende Meringue entsteht.
21. Fügen Sie das Eigelb hinzu, schlagen Sie schnell und schließlich fügen Sie das gesiebte Mehl mit einem Spatel hinzu.
22. Spritzen Sie einen Kreis aus Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
23. Bestäuben Sie mit Puderzucker und backen Sie für 10 bis 15 Minuten.
24. Wenn der Biskuit gebacken und abgekühlt ist, legen Sie ihn auf das Knusprige und tränken Sie ihn mit dem Kaffee.
25. Kaffeecreme: Zucker Eigelb flüssige Sahne löslicher Kaffee Milkschokolade mit 46% Kakao Erhitzen Sie die Sahne mit dem Kaffee.
26. Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker, dann gießen Sie die heiße Sahne darauf.
27. Gießen Sie alles zurück in den Topf und kochen Sie wie eine Vanillesauce, unter ständigem Rühren bis 83°C.
28. Vom Herd nehmen, die Schokolade hinzufügen und die Creme mit einem Stabmixer mixen und abkühlen lassen.
29. Verteilen Sie es schließlich auf dem Biskuit.
30. Verzierungen: Schlagen Sie die Kaffeesahne, bis sie die Konsistenz von Schlagsahne hat.
31. Spritzen Sie sie auf die Torte, dekorieren Sie mit Schokoladenkaffeebohnen.
32. Schließlich, genießen Sie!