



Arbeitszeit: ca. 60 Minuten
(zzgl. Kühlzeit)



Backzeit: ca. 20-25 Minuten

Zutaten für den Boden:

180 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
100 g flüssige Kuvertüre
180 g Mehl
1 TL Kakao
½ TL Backpulver

Zutaten für die Füllung:

4 Blatt Gelatine
Wasser
150 g Zucker
500 g Mascarpone
3 EL Rum
750 g geschlagene Sahne

Außerdem:

ca. 20 Löffelbiskuits
300 ml Kaffeeликör
etwas Kakao zum Absieben

Zubereitung des Bodens:

Butter, Zucker und Salz leicht schaumig schlagen. Zuerst die Eier nach und nach dazu geben, dann die flüssige Kuvertüre. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in die quadratische Springform geben, gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (165 °C Umluft) ca. 20-25 Minuten backen. Den Boden vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung der Füllung:

Die Gelatine für ca. 10 Min. in etwas kaltem Wasser einweichen. Zucker, Mascarpone und Rum mit einem Schneebesen gut verrühren. Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf leicht erwärmen. Erst 3 EL der Mascarponecreme zu der Gelatine geben und verrühren, dann die restliche Mascarponecreme unterrühren. Zuletzt die geschlagene Sahne unterheben und eine erste Schicht auf dem gebackenen Boden verteilen.

Die Löffelbiskuits mit ein wenig Kaffeeликör tränken und auf die erste Sahneschicht legen. Die Springform mit einer zweiten Sahneschicht bis zum Rand auffüllen, sodass etwas Sahne übrigbleibt. Die restliche Sahne in eine Lochtülle geben und die Torte damit dekorieren. Für mind. 3 Stunden im Kühlschrank kühlen, anschließend die Torte aus der Form lösen und mit Kakao absieben.

Unser Produkt-Tipp: Springform mit Flachboden
quadratisch
Art.-Nr. 661400

