

Aladins Traumtorte



&



Zutaten

100 g Schokolade (Zartbitter)
100 ml Kaffee (Espresso)
125 g Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
2 Ei(er)
200 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Zimt
etwas Nelke(n) - Pulver
4 cl Weinbrand

Für den Belag:

2 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Vanillezucker
50 g Schokoladenraspel
100 g Marzipan
50 g Puderzucker
12 Stück Süßigkeiten (Mokkabohnen)
400 ml Sahne
Fett, für die Form

Zubereitung

Schokolade im Espresso schmelzen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Butter, Zucker, Vanillinzucker, Eier, Mehl, Backpulver, Gewürze verrühren. Schokolade zufügen. In gefettete Springform (26er) geben und 30 Min. backen. Mit Weinbrand beträufeln. Stürzen. 12 Std. ruhen lassen.

Für den Belag Kuchen quer durchschneiden. Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen. Etwas davon in Spritzbeutel füllen. Hälfte der Restsahne auf einem Boden verteilen, zweiten auflegen. Übrige Sahne rundum aufstreichen. Rand mit Streuseln garnieren. 12 Rosetten aufspritzen. Marzipan mit Puderzucker verkneten, ausrollen. Monde ausstechen. Diese und die Mokkabohnen auf Torte setzen.

Von Frank am 5.3.2007 um 0:53 Uhr