

MOKKA-HERZ



MOKKA-HERZ

Schwierigkeitsgrad: normal

75 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

- 100 g Butter
- 150 g SweetFamily Feiner Zucker
- 4 Eier
- 100 g Mokkaschokolade
- 2 EL starker, heißer Kaffee
- 50 g Zwieback, gemahlen
- 200 g gemahlene Mandeln
- ½ Pck. Backpulver
- 2 cl Rum
- 10 g Kokosfett

Für die Dekoration:

- Schokoraspeln
- Mokka-Schokobohnen



15

ZUBEREITUNG

402

Kcal

Bei 12 Stücken
pro Stück ca.

8

Gramm

Eiweiß

28

Gramm

Kohlenhydrate

27

Gramm

Fett

Diese selbst gemachte Mokka-Torte mit köstlichem Kaffee- und Schokoladen-Aroma ist ein Genuss ganz besonderer Art. Und eine wunderbare Liebeserklärung und Überraschung zum Valentinstag oder Muttertag.

Zubereitung des Teigs:

Butter und SweetFamily Zucker schaumig rühren. Eier trennen. Das Eigelb nacheinander in die Zuckermasse einrühren. Die Schokolade zerbröckeln, im Wasserbad schmelzen und mit dem heißen Kaffee verrühren. Schokoladenmasse, Zwieback, 150 g Mandeln und Backpulver in die Ei-Zucker-Masse einrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Backen und Dekoration:

Den Backofen auf ca. 200 Grad vorheizen. Teig nun in eine ausgefettete und mit den restlichen gemahlene Mandeln ausgestreute Herzform (ca. 1 l Inhalt) füllen und glatt streichen. Im heißen Ofen ca. 35-40 Min. backen. Auskühlen lassen und mit Rum beträufeln. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und mit Kokosfett glatt rühren. Das Herz damit gleichmäßig überziehen. Mit Schokoraspeln und Mokka-Schokobohnen verzieren.