Englische Mokkatorte



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Trudi Wächter zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für eine Torte:

Boden:

- 175 g Butter oder Margarine
- 175 g Zucker
- 5 Eier
- 2 Esslöffel Erdbeermarmelade
- 175 g Schokolade
- 175 g Mehl
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver
- 50 g gemahlene Mandeln

Füllung:

- 250 g Butter oder Margarine
- 250 g Puderzucker
- 2 sehr frische Eigelb
- 1/2 Teelöffel geriebene Orangenschale
- 1 Esslöffel Pulverkaffee

Außerdem:

- gehackte Pistazien

Zubereitung

1. Für den Boden Fett und Zucker schaumig rühren, das Eigelb nach und nach darunter geben. Die Marmelade und die im heißen Wasserbad geschmolzene Schokolade hineinrühren. Mehl und Backpulver sieben, die gemahlenen Mandeln und das steif geschlagene Eiweiß unter die Fett-Ei-Masse heben. Eine Springform am Boden ausfetten, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 1 Stunde backen.

2. Für die Füllung das geschmeidige Fett, Zucker und Eigelb schaumig rühren und die abgeriebene Orangenschale und den Pulverkaffee untermischen. Die Torte zweimal durchschneiden, mit der Creme füllen und ringsum bestreichen. Mit gehackten Pistazien garnieren.