

Mokkatorte mit Wiener Biskuit zum Muttertag

Konditorrezept by Daninas Dad



Zutaten Wiener Biskuitmasse

6 Eier
180 g Feinkristallzucker
1/2 Packung Vanillezucker
90 g Mehl
90 g Maisstärke (Speisestärke)
60 g Butter
eine Prise Salz
3 cl Wasser
Abrieb einer Zitronenschale



Zutaten Mokka Buttercreme

240 g Butter (zimmerwarm)
100 g Feinkristallzucker
2 frische Eier
2 Kaffeelöffel Staubzucker
2 Esslöffel löslicher Bohnenkaffee
2 cl Wasser

Sonstige Zutaten

passierte Marmelade (z.B. Himbeer oder Erdbeer)
ein Schuss Rum

Vorbereitungen

1. Den Boden einer **24 cm Tortenform** mit Backpapier auslegen (keinesfalls einfetten!)
2. Mehl und Maisstärke sehr gut vermengen.
3. **Ofen auf ca. 180 Grad vorheizen, Ober-/Unterhitze.**

Wiener Biskuit Zubereitung

6 **Eier** und eine Prise **Salz** in einen Rührkessel geben, in ein heißes Wasserbad stellen und mit dem Schneebesen warm anschlagen. Ist die Masse lauwarm, den Kessel aus dem Wasser nehmen und die Masse kalt und hell-schäumig aufschlagen, dabei nach und nach 180 g **Kristallzucker**, den **Vanillezucker** und 3 cl **Wasser** beimengen. Die **Schale einer Zitrone** darüber reiben. Dann die **pulvrigen Zutaten** über die Masse sieben und sachte, aber sorgfältig unterheben.



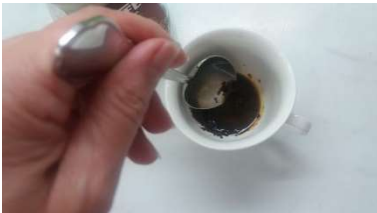
60 g **Butter** auf schwacher Hitze flüssig (aber nicht zu heiß) werden lassen, dann langsam und behutsam in die Eiermasse einarbeiten. Die fertige Wiener Masse in die Tortenform füllen und ab ins Rohr auf unterer Schiene bei **180 Grad** für ca. **35 Minuten** (Stäbchenprobe).

15 Minuten nachdem die Torte aus dem Ofen genommen wurde, die Springform vorsichtig **umdrehen** und zum Auskühlen "kopfüber" auf ein Backgitter stellen. Das verhindert, dass die Torte in der Mitte zusammenfällt.



Kaffeecreme Zubereitung

Zwei Esslöffel **löslichen Bohnenkaffee** mit einem Esslöffel **heißen Wasser** verrühren.



240 g zimmerwarme, klein geschnittene **Butter**, zwei **Dotter** und zwei Kaffeelöffel **Staubzucker** erst vorsichtig, dann auf schneller Stufe sehr schaumig rühren.



Zwei **Eiklar** anschlagen, dann nach und nach 2 cl **Wasser** und 100 g **Feinkristallzucker** beifügen und steifen Schnee schlagen.



Buttermasse nochmals kurz aufrühren, dann ein Drittel des Schnees dazugeben und gut einrühren.



Den Rest des Schnees und den aufgelösten **Kaffee** beifügen und vorsichtig einrühren.



Fertigstellung Mokatorte

Die **Marmelade** und etwas **Rum** glatt rühren. Den ausgekühlten Wiener Boden **zweimal** horizontal durchschneiden. Auf beiden Schnittflächen die Marmelade und (jeweils etwas weniger als ein Drittel der) Mokka-creme verteilen. Die Böden aufeinander setzen. Abschließend die Außenfläche mit der restlichen Buttercreme bestreichen.



Bei der **Tortendeko** könnt Ihr Eurer Kreativität freien Lauf lassen!

Ich habe diesmal mit einem Löffel kleine **Marmeladeherzen** auf die Torte gemalt und etwas **Nusskrokant** auf den unteren Tortenrand verteilt und abschließend noch ein paar **Sahnetupfen** aufgespritzt.

