



Schokoladentorte "Tonk'affee"

Verwendete Formen: Silikonform 18 cm Ø von [Silikomart](#)* oder [Pavoni](#)*, Silikonform „[Tortaflex](#)“*, optional: [Backmatte Tapis Roulade](#)*

Kaffeebiskuit

- 95 g Vollei (ca. 2 Eier)
- 35 g Zucker A
- 30 g. gemahlene Mandeln
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 4 g lösl. Kaffeepulver (z.B. Nescafé®)
- 30 g Mehl
- 10 g Speisestärke
- 5 g dunkler Backkakao
- 75 g Eiweiß (von ca. 2 Eiern)
- 40 g Zucker B

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Vollei, Zucker A, gemahlene Nüsse zusammen hell-schaumig aufschlagen. In einer separaten Schüssel das Eiweiß (*Eigelb für die Tonkacremeux aufbewahren!*) mit Zucker B steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Nussmasse ziehen und die Massen angleichen. Danach den restlichen Eischnee dazugeben kurz sanft unterheben und dann das Mehl, die Speisestärke, den Kakao und das lösl. Kaffeepulver darüber sieben und ebenfalls sorgfältig unterheben. Die Masse ca. 1 cm dick auf eine [Backmatte mit Rand](#)* verstreichen. Von den Ausmaßen muss gewährleistet sein, dass man später zwei Kreise mit 16 cm Durchmesser ausstechen kann. Den Biskuit ca. 10 Minuten backen.

Damit der Biskuit schön feucht bleibt, lasse ich ihn, nachdem ich ihn aus dem Ofen genommen habe, 1 Minute stehen und stürze ihn anschließend auf ein Stück Backpapier. Die Backmatte lasse ich darauf liegen und ziehe sie erst ab, wenn ich die zwei 16 cm Ø Kreise ausstechen möchte.

Tränke

- ca. 90 g starker Espresso
- 15 g Kakaolikör (oder ein Likör nach persönlichem Geschmack)

Den Espresso schön stark aufbrühen, abkühlen lassen und mit dem Likör vermischen. Bis zur Verwendung beiseite stellen.

Knusperschichten

- 75 g [Haselnussmus](#)¹ (gibts auch im Bioladen o. Drogeriediscounter)
- 58 g zerbröselte [Amarettini Kekse](#)¹
- 46 g [Milchschokoladen Kuvertüre](#)¹
- 1 Prise Salz

Die Amarettini in einen Gefrierbeutel füllen und mithilfe der Teigrolle fein zerbröseln. Die Kuvertüre schmelzen und mit dem Nussmus verrühren. Die zerbröselten Amarettinikekse unterrühren. Die Masse teilen und jeweils zwischen zwei Blättern Backpapier gleichmäßig 1 mm dick ausrollen (*Um eine gleichmäßige Stärke zu erreichen, habe ich mir im Baumarkt eine 1 mm dicke Metallleiste gekauft ;-)*). Auf einer Platte liegend in den Kühlschrank legen bis die Schichten fest sind. Aus der dünneren Platte einen Kreis mit 16 cm und aus der dickeren einen mit 17 cm ausstechen. Bis zur Verwendung auf der Platte liegend einfrieren, damit sie später besser zu händeln sind. –Rezept (adaptiert) : Silvia Brunzin

Tonkacremeux

- 45 g Milch
- 25 g Sahne
- 0,1- 0,2 g Tonka gemahlen (Menge nach pers. Geschmack)
- 1 Prise gemahlene Vanille
- 1 ½ Blätter (2,6 g) Gelatine
- 2 Eigelb
- 25 g Zucker
- 100 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Milch, Sahne, Vanille und Tonka in einem kleinen Topf erhitzen. In einer separaten Schüssel Eigelb, Zucker verrühren. Die kochende Sahnemilch zum Eigelb geben, verrühren und zurück in den Topf gießen. Rührend auf 83-85 Grad erhitzen, dann vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine einrühren. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die leicht abgekühlte Creme ziehen.

Aufbau der Einlage

- 60 g Zitronenmarmelade - ich verwendete: [Patrizia Zitronen Marmellata](#)

Aus dem Kaffeebiskuit zwei Kreise mit 16 cm Durchmesser ausschneiden. Den ersten Kreis in die Tortaflex Form legen und mit der Kaffeetränke bestreichen. Dann die Tonkacremeux einfüllen und diese mit dem zweiten Biskuitkreis bedecken. Auch dieser Biskuit wird satt mit Kaffeetränke bestrichen. (*An dieser Stelle habe ich die Form kurz eingefroren - Ist aber nicht unbedingt nötig.*) Die Zitronenmarmellata auf dem getränkten Biskuit verstreichen und diese dann mit der dünnen Knusperschicht abdecken. Die Tortaflex Form mit Frischhaltefolie bedeckt einfrieren.

Dunkle Schokoladenmousse

- 100 g Milch
- 100 g Sahne
- 3 Eigelb
- 25 g Zucker
- 2 Bl. (3,4 g) Gelatine
- 100 g [dunkle Kuvertüre 70%](#)¹
- 220 g Schlagsahne

Die Gelatine einweichen. Die Kuvertüre schmelzen. Die Milch und die Sahne aufkochen. Eigelb und Zucker in einer separaten Schüssel verrühren. Die heiße Sahnemilch unter die Eimasse rühren und alles zurück in den Topf gießen. Die Masse mittlerer Hitze und unter Rühren bis auf 83-85 Grad erhitzen. Dann sogleich vom Herd ziehen und die Gelatine darin auflösen. Die Eimasse (*Crème anglaise*) unter die geschmolzene Kuvertüre rühren und anschließend mit dem Stabmixer kurz durchmischen. Die Sahne halbsteif schlagen und unter die Schokoladencreme ziehen.

Aufbau

Dreiviertel der Schokoladenmousse in die Silikonform mit 18 cm ø füllen. Die gefrorenen Einlage mit der dünnen Knusperschicht nach unten in die Schokoladenmousse drücken. Mit einer dünnen Schicht Mousse bedecken und mit der etwas dickeren Knusperschicht abschließen. (*Es bleibt ein kleiner Rest Mousse zum Vernaschen übrig ;-)*) Die Torte gut mit Frischhaltefolie abgedeckt mindestens eine Nacht einfrieren.

Fertigstellung

- [Velvetspray](#)*
- Schokoladenbordüre

Die gefrorene Torte aus der Form lösen und sogleich mit dem Velvetspray besprühen. Sollte sich bereits Reif auf der Tortenoberfläche gebildet haben, bitte vorher unbedingt mit der flachen Hand abstreifen!

**Ich habe das Velvetspray selber gemischt und mit einer [Farbsprühpistole](#)¹ aufgetragen. Dafür habe ich 90 g Kakaobutter, 60 g Milkschokoladenkuvertüre und 30 g weiße Kuvertüre geschmolzen. Fertiges Velvetspray in di*