



Schokoladen-Mokka-Törtchen

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/schokoladen-mokka-toertchen.jsp>



Kleine Schokoladen-Törtchen mit einer Kaffee-Pudding-Creme als Füllung.

Zutaten

Zutaten für: 9 Stück

Für den Teig:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
6	Eier	
120 g	Zucker	GUT&GÜNSTIG Feiner Zucker
50 g	Weizenmehl	EDEKA Weizenmehl
50 g	Speisestärke	
2 EL	Kakaopulver	

Für die Creme:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
600 ml	Milch	EDEKA Bio Frische fettarme Milch ESL
2 TL	Kaffee, löslich	
1 Päckchen	Vanillepudding-Pulver	
4	Eigelbe	
150 g	Zucker	
250 ml	Sahne	EDEKA Bio Frische Schlagsahne

Zum Garnieren:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
2 Päckchen	Kuchenglasur, dunkel	EDEKA Dunkle Kuchenglasur
150 g	Weintrauben	

Rezept: Ernährungsservice
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

Rezeptinformation

Zutaten für: **9 Stück**

Zubereitungszeit: **60 Min.**

Fertig in: **1 Std. 12 Min.**

Je Stück : **2177 kJ, 520 kcal, 61 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 26 g Fett, 267 mg Cholesterin, 1 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Zubereitung

- 1.) Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke und Kakao unterheben. Anschließend die Masse auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und ca. 12 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) backen.
- 2.) 500 ml Milch erhitzen. Restliche Milch mit dem Instantkaffee und dem Vanillepuddingpulver verrühren. Eigelbe mit Zucker weißschaumig schlagen, mit angerührtem Puddingpulver verrühren. Alles in die köchelnde Milch geben und aufkochen lassen. Die Creme in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
- 3.) Sahne steif schlagen, die abgekühlte Creme noch mal verrühren und die Sahne unterheben.
- 4.) Aus dem Biskuitboden 18 Kreise ausstechen und die Hälfte mit der Creme bestreichen. Die restlichen darauf setzen und kalt stellen.
- 5.) Kuchenglasur nach Anleitung schmelzen und die Törtchen damit überziehen. Restliche Kuchenglasur in eine Schale füllen, Weintrauben halb eintauchen und auf Backpapier trocknen.
- 6.) Törtchen mit Weintrauben verzieren – fertig! Entdecken Sie weitere .

Probieren Sie auch Kathis Rezept für eine leckere mit viel Schokolade! Lust auf noch mehr schokoladige Naschereien? Testen Sie unbedingt unser Rezept für Unser Tipp für eine dekorative Backidee zum Fest: !

Kochschule

Schokolade schmelzen: Am besten eignet sich ein Wasserbad: Erhitzen Sie hierfür in einem Topf Wasser bis kurz vorm Kochen. Hängen Sie eine in der Größe passende Metallschüssel in den Topf und geben Sie die Schokoladenstückchen hinein. Unter ständigem Rühren wird die Schokolade nun flüssig, ohne anzubrennen. Die optimale Temperatur der Schokolade beträgt 45°C.

Küchenutensilien



Schokoladen-Mokka-Törtchen

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/schokoladen-mokka-toertchen.jsp>



EDEKA zuhause Backblech
ausziehbar: Individuelle Größeneinstellung
von 37 bis 52 cm Breite, Höhe
3 cm Passend für alle gängigen
Herdbreiten Für große und kleine Mengen
Blechkuchen oder Pizza

Küchenutensilien



EDEKA zuhause Schneebesen: Besonders
schwere, stabile Qualität aus extra dickem,
rostfreiem Edelstahl 18/10 Formschönes
Design: Funktionsteile hochglanzpoliert,
Griffe matt poliert Praktische
Aufhängeöse Spülmaschinengeeignet: leicht
zu reinigen, hygienisch
