Kaffeebaisertorte

Leider misslungen, doch eher eine Kaffeebaiserschnitte

Um es gleich vorweg zu nehmen, dieses Rezept ist tatsächlich gehörig misslungen. Das nächste Mal sollte ich ein Rezept verwenden, das auch schon ausprobiert und die Torte entsprechend gebacken wurde.

Dies ist wohl die erste Torte, die ich in meinem Leben zubereite. Zuerst wollte ich aus den Löffelbisquits ein Tiramisu zubereiten, bis mir einfiel, dass für dieses Dessert die Bisquits ja mit Alkohol getränkt werden. Da ich seit geraumer Zeit keinen Alkohol mehr trinke, fiel dies somit weg.

Ich stieß beim Recherchieren darauf, dass man mit Löffelbisquits auch einen Tortenboden zubereiten kann. Und dies sogar ohne Backen. Man zerstößt die Bisquits zu Krümel, tränkt und bindet sie mit Butter und stellt den Tortenboden dann zum Abkühlen in den Kühlschrank.

Für die Creme wollte ich eine Kaffeecreme verwenden. Beim Recherchieren stieß ich jedoch nur auf Cremes, die entweder

mit Schlagsahne und/oder mit Gelatine zubereitet werden. Schlagsahne hatte ich nicht vorrätig. Und Gelatine verwende ich eigentlich nie zum Kochen oder Backen. Also entschied ich mich, die Creme nur mit Eischnee zuzubereiten, womit es eine Art Baisercreme wird.

Leider wird der Tortenboden aus Löffelbisquit-Krümeln zwar mit der Butter im Kühlschrank fest, aber beim Zerschneiden der Torte zerfällt dennoch alles in Krümel.

Und die Baisercreme wird keine Baisercreme, denn nach dem Backen im Backofen fällt sie beim Erkalten in sich zusammen. Die angegebene Menge an Kaffee ist vermutlich für die Menge der verwendeten Eier doch zuviel, man sollte eher die Hälfte des Kaffees verwenden.

Sie ergibt sich eher eine Kaffeebaiser-Schnitte, die zwar immer noch schmackhaft ist. Aber in dieser Weise eher nicht nachgebacken werden sollte.

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- 200 g Löffelbisquits (etwa 24 Stück)
- 100 g Butter

Für die Kaffeecreme:

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 100 ml Kaffee
- 10 g Kaffeepulver (etwa 4 TL)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Ruhezeit 30 Min. | Backzeit 20 Min.

Für die Kaffeecreme:
Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten.

Eier trennen, Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel geben, Eigelbe in eine Rührschüssel.

Zucker, Kaffee und Kaffeepulver in die Rührschüssel geben. Alles mit dem Rührgerät einige Minuten schaumig rühren.

Eiweiße zu Eischnee rühren. In die Rührschüssel geben und vorsichtig mit dem Backlöffel unter die schaumige Masse heben.

Baisermasse in die Backform geben, Backform etwas schütteln, damit sich die Masse gut verteilt, und für 20 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Baisermasse erkalten lassen. Baisermasse dann auf ein Kuchengitter stürzen.

Für den Tortenboden:
Butter in einer Schale im Wasserbad schmelzen.

Löffelbisquits in einen großen Plastikbeutel geben. Mit einem Küchenhandtuch umhüllen und mit dem Handballen oder einem Nudelholz oder Hammer fein zerbröseln.

Brösel in eine Schüssel geben. Butter dazugeben und alles gut vermischen.

Eine Spring-Backform einfetten. Bröselmischung in die Backform geben und mit den Händen oder einem Backlöffel fest zu einem flachen Boden drücken.

Backform für etwa eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben und Tortenboden erkalten lassen.

Löffelbisquit-Tortenboden aus der Spring-Backform lösen – oder auch nur die äußere Spring-Hülle entfernen. Baisermasse auf den Tortenboden setzen, Torte zuschneiden und die Kuchenschnitte servieren.