

## Schoko-Mokka-Torte mit Eierlikör

### Zutaten für den Biskuitboden:

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 100 g Mehl
- 50 g Stärke
- 1 EL Kakao
- 2 TL Backpulver

Die Eier trennen. Eiweiß und Zucker schaumig rühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Langsam das Eigelb unterrühren. Die übrigen Zutaten darüber sieben und vorsichtig mit der Hand unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (28 cm Durchmesser) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad circa 45 Minuten backen. Auskühlen lassen und zweimal waagrecht durchschneiden.

### Zutaten für die Kaffee-Schoko-Sahne:

- 75 g Zartbitter-Schokolade
- 75 g Vollmilch-Schokolade
- ½ Tasse heißer Kaffee
- 500 g Sahne

Die Schokolade im Wasserbad oder in einem Topf bei kleinster Hitze schmelzen. Den Kaffee mit dem Schneebesen unterrühren. Die Schokoladenmischung abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter die Kaffee-Schokolade rühren.

### Zutaten für die Eierlikör-Sahne:

- 1 Tasse Eierlikör
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 500 g Sahne

Die Gelatine einweichen und auflösen. Den Eierlikör unterrühren und etwas abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen, bei Bedarf etwas süßen. Sobald die Eierlikörmasse anfängt zu gelieren, unter die Sahne rühren.

### Zutaten für die Fertigstellung:

- 1 Becher Sahne
- Eierlikör
- Schokoflocken

Einen Biskuitboden mit der Kaffee-Schokosahne bestreichen und den zweiten Boden auflegen. Die Hälfte der Eierlikör-Sahne darauf verteilen, den dritten Boden auflegen und mit der restlichen Eierlikörsahne bestreichen. Die fertige Torte mindestens 2 Stunden kühl stellen. Danach nach Belieben mit Sahnetupfern, Schokoflocken und Eierlikör dekorieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 13.04.2018

Koch/Köchin: Ilka Kütke

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)