

KARAMELL-KAFFEEHAUSTÖRTCHEN

Kännchen nur draußen

Backofen auf 220°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Boden Eigelb mit 40g Zucker schaumig rühren. Eiweiß mit 80g Zucker und Salz zu Schnee schlagen. Mehl gesiebt unterheben. Butter zum Schluss unterheben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech aufstreichen und ca.10-12 Minuten backen, nach dem Backen sofort vom Blech ziehen.

Für die Tränke Wasser mit Zucker kurz aufkochen, Kaffeepulver einrühren, kalt stellen.

Für die Karamell-Mokka-Creme Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Milch ablöschen, Kaffeepulver einrühren und noch mal aufkochen lassen. Das Eigelb mit Puddingpulver und Milch verrühren, mit der Karamellmilch zum Pudding abbinden.

Für die Buttercreme Butter sehr schaumig rühren, die etwas abgekühlte Karamell-Mokkacreme nach und nach unterrühren.

Den Biskuitboden in zwei Teile 20x30cm teilen, einen Boden von unten mit flüssiger Kuvertüre bestreichen, leicht tränken. Auf den unteren Boden 2/3 der Buttercreme streichen, den zweiten Boden aufsetzen, die restliche Buttercreme glatt aufstreichen. gut durchkühlen.

In zehn gleichgroße Stücke schneiden und mit der Schokoladenglasur überziehen.

Fertige Zitronenglasur erwärmen oder aus Zitronensaft und Puderzucker eine Glasur erstellen.

Die Törtchen mit Schokofächern und Zitronenglasur ausgarnieren.

BODEN

6 Eigelb
 120g Zucker
 4 Eiweiß
 1 Prise Salz
 120g Weizenmehl
 50g Butter
 5g Zimt

TRÄNKE

40 ml Wasser
 10g Zucker
 1 TL Instant Kaffee

KARAMELL-MOKKA-CRÈME

150g Zucker
 500ml Milch
 1 Eigelb
 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
 1 EL Instant Kaffee
 50ml Milch

BUTTERCREME

350g Butter

ca. 100g Schokoladenglasur

*Schokoladenfächer
 Zitronenglasur (fertige,
 oder aus Zitronensaft und
 Puderzucker erstellen)*