Kaffeecremetorte oder Schnitte

EINKAUFSLISTE

beide Massen können sowohl für die Schnitte als auch für die Torte genommen werden
4 Eier
150 g Feinkristallzucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 ml Wasser
150 ml cremigen Kaffeelikör
150 ml neutrales Öl
2 EL Rum
300 g glattes Mehl
200 g Haselnüsse
1 Päckchen Backpulver

oder
4 Eier
220g Feinkristallzucker
200ml neutrales Öl
200ml Kaffee oder Kaffeelikör
280g glattes Mehl
100g geriebene Haselnüsse
1/2 Päckchen Backpulver

Creme
2 EL Löskaffee
70 ml Wasser
7 Blatt Gelatine
500 g Mascarpone
360 g Kaffeejoghurt
100 g Staubzucker
500 ml Schlagobers

Dicke Biskotten
Dunkle Marmelade

ZUBEREITUNG

1.Masse
4 Eier mit 150 g Zucker und einem Päckchen Vanillezucker 10 Minuten schaumig rühren. 100 ml Wasser, 150 ml Likör, 150 ml Öl und 2 EL Rum einlaufen lassen. 300 g Mehl versiebt mit einem Päckchen Backpulver zusammen mit 200 g Haselnüssen löffelweise zügig unterrühren. In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte 26er Tortenform füllen und glatt streichen. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 45 Minuten backen, anschließend in der Form auskühlen lassen. Aus der Form lösen und zweimal durchschneiden. Oder in einem befetteten und bemehlten Kuchenblech 30-35 Minuten backen, dann aber nicht durchschneiden
oder die **2.Masse**
4 Eier mit 220g Zucker 10 Minuten schaumig rühren. 200ml Likör oder Kaffee, 200ml Öl einlaufen lassen. 280g Mehl versiebt mit einem Päckchen Backpulver zusammen mit 100 g Haselnüssen löffelweise zügig unterrühren. In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte 26er Tortenform füllen und glatt streichen. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 45 Minuten backen, anschließend in der Form auskühlen lassen. Aus der Form lösen und zweimal

durchschneiden. Oder in einem befetteten und bemehlten Kuchenblech 25-30 Minuten backen, dann aber nicht durchschneiden.

Creme ist für Torte und Schnitte gleich
2 EL Löskaffee in 70 ml warmen Wasser auflösen und leicht erwärmen. 7 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Kaffee auflösen. 500 g Mascarpone und 360g Kaffeejoghurt mit 100g Staubzucker verrühren, das Kaffee-Gelatinegemisch dazu und glatt rühren. 500 ml steif geschlagenes Obers unterheben.

Zusammensetzen
Für die Torte den ersten Tortenboden mit Marmelade bestreichen und in einen Tortenring spannen, den zweiten Boden darauf legen. Die Hälfte der Creme einfüllen und verstreichen. Mit einer Reihe Biskotten belegen und den Rest der Creme darüber. Mit dem letzten Boden abschließen. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag aus der Form lösen und beliebig dekorieren. Für die Schnitte den Boden mit Marmelade bestreichen die Hälfte der Creme darauf, dann Biskotten und den Rest der Creme.