

Espresso - Charlotte

Zutaten Tortenboden:

25 g Speisestärke
50 g Mehl
25 g gemahlene Haselnüsse
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier



Zutaten Belag:

40 kleine Waffelröllchen
1½ Päckchen Vanille-Puddingpulver
800 g Schlagsahne
110 g Zucker
750 ml Milch
40 g Sofortgelatine / Fertiggelatine
4 TL espressopulver (Instant)
3 Päckchen Vanillezucker
Schokoladen-Kaffeebohnen

Zubereitung:

- Für den Tortenboden die Eier trennen.
- Das Eiweiß steif schlagen.
- Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren.
- Mehl, Speisestärke und Nüsse unterrühren.
- Eischnee vorsichtig unterheben.
- Teig in eine gefettete Springform geben.
- Bei 180° C etwa 20 Minuten backen.
- Tortenboden abkühlen lassen.
- Für den Belag Puddingpulver, Espresso und Zucker vermischen.
- Mischung mit 175 ml Milch glatt rühren.
- Restmilch aufkochen lassen.
- Puddingmischung unter die Milch rühren.
- Unter Rühren etwa eine Minute köcheln lassen.
- Geköcheltes in eine Schüssel geben und mit Folie abdecken.

- Pudding mindestens 2 Stunden abkühlen.
- Nach der Abkühlzeit Vanillezucker und Gelatinepulver vermischen.
- Sahne mit der Gelatinemischung steif schlagen.
- Den Pudding gut durchrühren.
- Steife Sahne nach und nach unter den Pudding heben.
- Tortenboden auf eine Kuchenplatte geben.
- Einen Tortenring (Springformrand) um den Boden legen.
- Eine dünne Schicht Creme auf den Boden (Tortenboden!!!) streichen.
- Waffelröllchen aufrecht am Tortenring ringsum in die Creme drücken.
- Restliche Espressocreme einfüllen und glatt streichen.
- Torte mindestens 4 Stunden kühl stellen.
- Mit den Schokobohnen garniert servieren.