

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 14. Juli 2016**



**Rezept von Eveline Wild**

## **Mocca-Mandelgrillage-Torte**

**1 Stunde (ohne Stehzeiten)/für Ehrgeizige**

---



### **Zutaten für 4 Personen**

Zutaten für ein Tortenform mit 20-22 cm Durchmesser

Für den Boden: 35 g Marzipanrohmasse, 40 g Eidotter (2-3 Stück), 10 g Zucker, 10 g Wasser, Vanillezucker, Zitronenschale, Zimt; 55 g Eiweiß (2-3 Stück), 40 g Zucker; 30 g glattes Mehl, 45 g Mandeln (fein gerieben), 10 g flüssige Butter.

Für die Mandelgrillage: 70 g Zucker, 70 g ganze Mandeln.

Für die Grillage-Creme: 8 Blätter Gelatine, 10 g Löskaffee, 50 g Wasser, 50 g Ei, 60 g Eidotter, 75 g Zucker, 100 g Mandelgrillage, 350 g geschlagenes Obers

Für die Glasur: 1 EL Löskaffee, 70 g Milch, 70 g Obers, 250 g weiße Schokolade (geschmolzen), 9 Blätter Gelatine. Zum Dekorieren: Flüssige dunkle Schokolade und einige schöne karamellierte Mandeln.

### **Zubereitung**

Für den Boden Marzipanrohmasse, Eidotter, Zucker, Wasser, Vanillezucker, Zitronenschale und Zimt und schaumig schlagen. Eiklar mit Zucker ebenfalls zu cremigen Schnee schlagen. Beide Teile mischen und die Mehl-Mandel-Mischung unterheben. Die flüssige Butter zum Schluss einarbeiten. In einen Tortenreife füllen und im Rohr bei ca. 165 °C 30 bis 40 Minuten backen, danach auskühlen lassen

Für die Mandelgrillage Zucker karamellisieren und die ganzen Mandeln unterrühren. Auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Einige ganze karamellierte Mandeln für die Deko beiseite legen, den Rest fein zerstoßen (kein Problem, wenn dabei dann auch noch einige gröbere Stücke vorhanden sind).

Für die Grillage-Creme Ei, Dotter und Zucker warm, danach kalt schlagen. Die Gelatine einweichen, ausdrücken und in der Wasser-Löskaffeemischung auflösen. Zur kalten schaumigen Eiermasse geben. Mandelgrillage und geschlagenes Obers unterheben. Auf dem Boden verteilen (der sich noch im Tortenreife befindet). Für einige Stunden kalt stellen - oder besser noch einfrieren.

Für die Glasur Löskaffee mit Milch und Übers aufkochen und über die geschmolzene Schokolade gießen. Gelatine einweichen, ausdrücken und begeben. Alles verrühren und die Torte mit einer Temperatur von 40-50 °C glasieren. Mit Schokolade und Mandeln dekorieren.