

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Christoph Krauli Held

Gebackene Topfen-Rum-Likör-Torte mit Kaffeekaramell

Zutaten

(4 Personen)

Für die Torte

- 500 g Topfen
- 250 g Sauerrahm
- 250 g Mascarpone
- 1 TL Backpulver
- 50 ml Kaffee-Rum (= aromatisierter Rum-Likör mit Kaffee-Aroma - z. B. von "Hrovats röstet")
- 100 g Zucker
- 5 Eier
- 1 Packung Vanillepuddingpulver

Für das Kaffeekaramell

- 300 ml Kaffee
- 1 EL frisch gemahlene Kaffeebohnen
- 150 g Zucker
- 200 ml Wasser

Für die Garnitur

- Pfefferminzblätter

Zubereitung

- 1.** Für die Torte zuerst das Backrohr auf 160° C Ober-Unterhitze vorheizen.
- 2.** Nun in einer großen Rührschüssel den Vanillezucker, die Eier, die Mascarpone, den Sauerrahm, den Topfen, einen TL Backpulver, den Kaffeerum und das Puddingpulver mit dem Handrührer gut mixen.
- 3.** Die Tortenmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen und im vorgeheizten Rohr etwa 50 Minuten backen.
- 4.** Für das Kaffeekaramell den Zucker mit frisch gemahlenem Kaffeepulver in einer Pfanne karamellisieren lassen. Dann mit Wasser ablöschen und ein bisschen einkochen lassen. Die Masse durch ein Sieb abseihen.
- 5.** Zum Schluss die Torte aus dem Rohr nehmen und noch warm in Stücke schneiden. Je ein Stück auf einen Teller setzen, mit der Karamellsauce übergießen und mit frischen Pfefferminzblättern garnieren.