



Torta di espresso

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

100 gr.	Schokolade	Die Schokolade und die Amarettini (Kekse) klein hacken
100 gr.	Kekse (Butterkeks oder Amarettini)	
200 gr.	Mehl	Mehl, Backpulver und Kakao vermischen
2 TL	Backpulver	
2 EL	Kakao	
200 gr.	Butter	Die weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat
150 gr.	Zucker	
3	Eier	Die Eier einzeln einrühren
125 ml.	Espresso oder starken Kaffee	Die Mehlmischung zusammen mit dem Espresso portionenweise unterrühren. Die Schokolade und die Keksbrösel unterheben
		Alles in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Gugelhupfform geben und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen
		Nach dem auskühlen kann der Kuchen mit Schokolade überzogen oder mit Puderzucker bestäubt werden

Wein : Nocino