

Kaffeetörtchen

Zutaten

(für 4 Tortenförmchen)

Teig

250 g Dinkelmehl (Typ 630)
1 TL Kuchenmysterium
1 TL Natron
1 Ei
100 g Rohrohrzucker
80 ml neutrales Pflanzenöl
250 g Joghurt
80 ml kalter Kaffee
100 g Schokotröpfchen

Ganache

50 g Schokolade
100 ml Sahne

Außerdem

Puderzucker
etw. Zitronensaft
Mokkabohnen

Zubereitung

Teig

Die Backform einfetten und mit Mehl ausstäuben.

Das Ei verrühren. Zucker, Joghurt, Kaffee und Öl dazugeben und alles gut vermischen.

Mehl, Natron und Kuchenmysterium mischen und zur Eimischung geben. Vermengen bis gerade ein Teig entsteht.

In die vorbereiteten Formen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Grad ca. 25 Min. backen. Stäbchenprobe machen.

Auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Ganache

Schokolade und Sahne erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Abkühlen lassen. Die abgekühlte Masse mit dem Mixer aufschlagen bis sie steif ist.

Die Törtchen zweimal quer durchschneiden und mit der Ganache füllen.

Aus dem Puderzucker und dem Zitronensaft einen Zuckerguss herstellen.

Kuchen mit Zuckerguss und Mokkabohnen nach Belieben dekorieren.

