

# Espressotörtchen

## Ganache:

160 ml Sahne  
40 ml Espresso  
400 g Vollmilch-Kuvertüre, klein gehackt

Die Sahne mit dem Espresso stark erhitzen und vom Herd nehmen. Die Kuvertüre dazugeben, einige Minuten abgedeckt zur Seite stellen und anschließend glatrühren. Die Ganache möglichst über Nacht bei Zimmertemperatur streichfest werden lassen.

## Für die Böden:

4 Eier  
1 Prise Salz  
160 g Zucker  
1 EL Vanilleextrakt  
100 ml Rapsöl  
50 ml Wasser  
50 ml Espresso  
200 g Mehl  
3 EL Kakao

1 Pkg. Backpulver

## Zum Tränken:

ca. 100 Espresso

## Zum Fertigstellen:

Frische Beeren, Rosmarin, Butter

3 Springformen (Durchmesser 15 cm)

Ofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen, das Eiklar mit 1 Prise Salz steifschlagen und beiseite stellen. Die Eidotter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig aufschlagen und das Öl sowie das Wasser und den Espresso einrühren. Das Mehl mit dem Kakao und dem Backpulver vermengen, über die Masse sieben und sanft einarbeiten. Nun noch den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig dritteln und ca. 22 Minuten in den Springformen backen (Stäbchenprobe!). Die Böden zum Auskühlen auf ein Gitter geben.

Den untersten Boden auf einen Teller legen, mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen und mit einem Drittel des Esspressos vorsichtig tränken. Zwei gehäufte EL Ganache auf den Boden streichen und den zweiten Boden auflegen. Auch diesen wieder tränken und bestreichen. Abschließend den dritten Boden auflegen, tränken und ebenfalls bestreichen und das Törtchen rundherum dünn mit der Ganache bedecken.

Bevor nun das hübsche Ding mit der Ganache eingekleidet wird, gebe ich es für eine Weile in den Kühlschrank. So sollten sich keine Krümel von den Böden lösen.

Die letzten 2 EL Ganache abschließend nochmals erwärmen, einen EL Butter dazugeben und glatt rühren. Tropft sie zähflüssig vom Löffel, das Törtchen mit einer dünnen Schicht bedecken und an den Rändern ein bisschen runter tropfen lassen.

Garniert wird es mit frischen Beeren und etwas Rosmarin.



Bild und Rezept: [www.fraeulein-gluecklich.com](http://www.fraeulein-gluecklich.com)