

# Nonnas Mocca-Torte



**Guter Kaffee schmeckt nicht nur in flüssiger Form - diese buttrige Mocca-Torte ist kaum zu übertreffen! Eine süsse Sünde, die man sich jederzeit verzeihen sollte.**

Das Rezept für diesen Tortentraum stammt von der Grossmutter einer Freundin. Jeder nannte sie bloss «Nonna», weil sie der Inbegriff einer typischen Grossmutter war. Und was macht eine typische Oma? Genau, sie backt fürs Leben gern. Zum Geburtstag brachte sie jeweils ihre legendäre Mocca-Torte mit. Ich freue mich, Nonnas Rezept mit euch teilen zu können.

Die Nonna stammte ursprünglich aus den USA. Weil die Amerikaner in Sachen Desserts und Gebäck eher klotzen als kleckern, ist dieses Rezept nicht gerade das, was man diättauglich nennt. Butter, Eier und Zucker sind reichlich enthalten. Für einmal aber ist Kalorien zählen verboten – der Geschmack macht nämlich alles wett!

- 8 Eier
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Mehl
- 200 g Zucker
- Abrieb und Saft von einer Zitrone
- ½ Päckchen Backpulver
  
- 2 Eigelb
- 200 g Butter, Zimmertemperatur
- 100 g Puderzucker
- 1 Espresso, kalt

1. Die Eier trennen, Eiweisse steif schlagen und die Eigelbe zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen.
2. Zitronenzeste, Zitronensaft, Backpulver und gemahlene Haselnüsse zur Eigelbmasse geben, umrühren und das Mehl nach und nach dazusieben.
3. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
4. Die Masse in eine zuvor eingefettete Springform geben und bei 180 °C etwa eine Stunde backen.
5. Stäbchenprobe machen: Wenn nichts mehr am Stäbchen kleben bleibt, die Springform aus dem Ofen nehmen und das Biskuit gut auskühlen lassen, bevor man die Form entfernt.
6. Das Biskuit in drei gleich dicke Böden schneiden, mit der Buttercrème bestreichen, zusammensetzen und dekorieren.

1. Eigelb, Butter und Puderzucker zu einer homogenen Masse vermischen.
2. Den kalten Espresso hinzugeben und noch einmal gut umrühren. Dabei darauf achten, dass die Butter nicht zu warm

wird und zu schmelzen beginnt.

3. Buttercrème, bis sie verarbeitet wird, kühl stellen.

**Zubereitungszeit: ca. 1,5 Stunden inklusive Auskühlen und Dekorieren**