

Mount Kenya Kaffeetorte (Aus Kenia)

Boden:

200g Mehl,

1El Speisestärke

1pck. Backpulver

120g Zucker

Geriebene Schale einer BIO-Orangen

150ml frisch gebrühten Kenia-Kaffee

100ml Mineralwasser

40ml Öl

und

in eine Schüssel sieben

und

hinzugeben. Anschließend

und

zügig mit einem Teigschaber

unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform geben und auf mittlerer Schiene etwa 25min. backen.

Creme:

200g Quark

100ml Sojasahne

20ml frischem Kaffee

1El gemahlene Kaffeebohnen

zusammen mit

und

aufschlagen, bergförmig auf dem

Boden verteilen und im Kühlschrank

fest werden lassen. Vor dem servieren

mit

Kakaopulver

bestreuen

Ergibt: 12 Stücke

Zubereitungszeit: 30min.

Backzeit: Ca. 25min. Auf mittlerer Schiene