

MOUSSE-AU-CHOCOLAT-TORTE



MOUSSE-AU-CHOCOLAT-TORTE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 12-16 Stücke | 90 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

Für den Biskuit:

- 6 Eier (M)
- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 150 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1/4 TL Backpulver

Für die Mousse:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 4 sehr frische Eier
- 500 g Schlagsahne
- 125 g SweetFamily Puderzucker
- 25 g Kakao



3004

ZUBEREITUNG

352

Kcal

Pro Stück (bei
16) ca.

7

Gramm

Eiweiß

38

Gramm

Kohlenhydrate

18

Gramm

Fett

1. Für den [Biskuit](#) Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 75 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis ein glänzender Eischnee entsteht. Eigelb, übrigen Zucker und Salz 2-3 Minuten hellcremig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darüber sieben und 1/3 vom Eischnee unterheben. Übrigen Eischnee in 2 Portionen unterheben.

2. Teig in eine am Boden mit [Backpapier](#) ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) geben und glatt streichen. [Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze](#) ca. 25 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Für die Creme Schokolade hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Herunternehmen und etwas abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. 400 g Schlagsahne steif schlagen. Eigelb mit gesiebttem Puderzucker und Kakao dickcremig rühren. Restliche flüssige Sahne unterschlagen. Gelatine abtropfen lassen und bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Eigelbcreme zügig unterrühren, dann diese Masse unter die übrige Eigelbcreme ziehen. Abgekühlte Schokolade langsam unter Rühren dazugießen. Geschlagene Sahne und Eischnee unterheben und Mousse mindestens 30 Minuten kühl stellen, bis sie leicht anzieht.

4. Biskuit aus der Form stürzen und in 3 Böden schneiden. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit 1/3 der Mousse au chocolat bestreichen. Zweiten Boden auflegen, erneut mit 1/3 Mousse bestreichen. Dritten Boden auflegen und Torte rundherum mit übriger Mousse überziehen. Torte mindestens 4 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

MOUSSE-AU-CHOCOLAT-TORTE

Tipps:

Der Biskuit lässt sich besonders gut in Böden schneiden, wenn er einen Tag im Voraus gebacken wird. Dann nach dem Abkühlen in eine Frischhaltedose legen oder mit Frischhaltefolie abdecken.

Für eine klassische Optik ca. 1/4 der Mousse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kühl stellen. Torte mit übriger Mousse wie beschrieben füllen und überziehen. Dann ebenfalls kühl stellen und vor dem Servieren mit der Mousse im Spritzbeutel feine Tupfen auf die Oberfläche setzen.