



ZUTATEN

BISKUIT:

- 150g Zartbitterschokolade
- 70g Butter
- 6 Eier
- 160g Zucker
- 100g Mehl
- 50g Speisestärke
- 2TL Backpulver

MOUSSE:

- 250g Zartbitterschokolade
- 4 Eier
- 250ml Cremefin zum Schlagen
- 50g Zucker
- 100g Butter
- 50g Schokoraspeln
- 2 EL Backkakao

SCHOKOLADEN MOUSSE TORTE

REZEPT FÜR: 16 PERSONEN
DAUER: 6 STUNDEN 30 MINUTEN

1. Ofen auf 160°C vorheizen
2. Für den Biskuit die Schokolade mit der Butter über dem Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle bei niedriger Wattzahl schmelzen lassen. Regelmäßig umrühren! Eier trennen, das Eigelb mit dem Zucker in einer großen Schüssel ca. 3 Minuten schaumig aufschlagen. Das Eiweiß in einer anderen (sauberen!) Schüssel mit sauberem Rührgerät steif schlagen und zur Seite stellen. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver in einer kleinen Schüssel gut vermischen. Nun kommt alles zusammen: Die Schoko-Butter-Masse zum Eigelb-Zucker-Gemisch geben und gut verrühren. Im Anschluss abwechselnd steifes Eiweiß und Mehl-Mischung mit einem Spatel unter den Teig geben bis eine homogene und fluffige Masse entsteht
3. Eine Springform Ø26cm mit Backpapier auslegen und die Ränder fetten/bemehlen. Biskuitteig hinein geben und für ca 30-35 Minuten im vorgeheizten Ofen gar backen. Anschließend mindestens 4 Stunden auskühlen lassen - erst dann lässt er sich ohne Krümeln in Schichten schneiden
4. Nach der Ruhezeit den Biskuit mit einem Brotmesser in 3 gleichdicke Ebenen schneiden und zur Seite stellen
5. Nun die Mousse herstellen: Zartbitterschokolade mit Butter über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen lassen. Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig aufschlagen, Eiweiß ebenfalls in einer anderen Schüssel steif schlagen. Sahne/Cremefin ebenfalls in einer weiteren Schüssel steif schlagen und ca. 3 EL steife Sahne abheben und in ein Glas geben (für die Deko). Schokomasse zum Eigelb geben und gut vermischen. Nun abwechselnd mit einem Spatel steifes Eiweiß und Sahne/Cremefin unter die Schokocreame ziehen. Etwa 3 EL Schokocreame abheben und in einem Glas zur Seite stellen (für die Deko). Schokoraspeln unter die übrige Schokomasse geben
6. Nun kommt alles zusammen: Die ursprüngliche "Haube" des Biskuits auf den Kopf auf ein ausreichend großes Brett/Teller legen - dies wird der Boden werden. Tortenring eng darum legen. Hälfte der Schokomasse darauf verteilen. Zweiten Boden darauf legen und wieder mit der Mousse bestreichen. Nun den ursprünglichen Boden des Biskuits mit der Unterseite nach oben auf die Mousse legen
7. Sowohl die Deko-Sahne, als auch die Deko-Schokomousse in jeweils einen Spritzbeutel mit beliebiger Spritztülle füllen und abwechselnd auf die Torte tupfen. Anschließend Backkakao großzügig auf die Torte sieben. Für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen

