

ZUTATEN

KUCHEN

- 3 Eier
- 200g Zucker
- 170ml Sonnenblumenöl
- 50ml heißes Wasser
- 1EL Instant Espressopulver
- 220g Mehl
- 80g Backkakao
- 2TL Backpulver
- Prise Salz
- 50ml Schwarzwälder Kirschwasser

MOUSSE

- 100g Butter
- 250g Zartbitterschokolade
- 3 Eier
- 50g Zucker
- 250ml Sahne
- 350g Sauerkirschen Abtropfgewicht
- 70ml Kirschsafft

DEKO

- 12 Sauerkirschen
- 100ml Sahne
- 30g Zartbitter Schokoladensplitter

SCHWARZWÄLDER MOUSSE TORTE

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Kuchen Eier mit Zucker schaumig aufschlagen und anschließend Sonnenblumenöl, heißes Wasser, sowie Espressopulver unterrühren. Mehl, Backkakao, Backpulver und Prise Salz zufügen und alles zu einem homogenen Teig verrühren. in eine Ø26cm Springform mit Backpapier auslegen und Teig hineinfüllen, glatt streichen und für ca. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Anschließend auskühlen lassen
3. Währenddessen die Schokoladenmousse machen. Hierfür Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und anschließend gehakte Zartbitterschokolade darin schmelzen lassen. Eier trennen und Eigelb mit Zucker schaumig aufschlagen, Schoko-Butter-Masse dazu geben und alles gut verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Sahne ebenfalls in einem sauberen Gefäß steif schlagen und unter die Schokocreme heben. Sauerkirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 12 schöne Kirschen Beiseite stellen, diese werden für die Deko benötigt. Die restlichen Kirschen zusammen mit 70ml Kirschsafft vorsichtig unter die Schokoladenmousse heben
4. Springformrand des Kuchens lösen und die Decke des Kuchens horizontal abschneiden. Den Springformrand wieder um den Kuchen legen und diesen mit den 50ml Schwarzwälder Kirschwasser gleichmäßig tränken. Kirschmousse auf den getränkten Kuchenboden geben und glatt streichen. 100ml Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 12 Tupfer an den Tortenrand setzen. Jeweils eine Kirsche in der Mitte platzieren und mit Zartbitter Schokoladensplittern bestreuen. Alles für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen und anschließend mit lieben Menschen genießen

REZEPT FÜR: Ø26CM SPRINGFORM
DAUER: 3 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHEZEIT: 2 STD 30 MIN

