

Alle 3 zusammen: Mousse au Chocolat Torte mit 3 Schichten

VORBEREITEN

120
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für den Boden

280 g Zartbitterschokolade (70 % Kakao)
4 Eier
60 g Zucker
1/4 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Vanilleextrakt
110 g weiche Butter

Für die Vollmilch-Mousse

1 Blatt Gelatine
280 g Vollmilchschokolade
300 g Sahne

Für die weiße Mousse

1 Blatt Gelatine
280 g weiße Schokolade
300 g Sahne

Für die Deko

Zartbitterschokolade (70 % Kakao)

Besonderes Zubehör

Springform (22 cm Durchmesser)

auch noch die Verfechter von weißer Mousse au Chocolat. Aber was tun, wenn man allen gerecht werden will? Genau: Du baust aus allen 3 köstlichen Mousse-Sorten eine luftig, lockere Torte. Noch Wünsche? Nicht? Gut.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Springformrand einfetten, Boden mit Backpapier auslegen und von außen mit Alufolie kreuzweise einschlagen.

- 2 -

Für den Boden Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen und auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.

- 3 -

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker, Salz und Vanilleextrakt einrieseln lassen.

- 4 -

Butter und Eigelb nacheinander unter die geschmolzene Schokolade rühren und Eiweiß unterheben. In die Springform streichen und im heißen Ofen 26 - 28 Minuten backen. In der Form etwas auskühlen lassen und 1 Stunde kaltstellen.

- 5 -

Für die Vollmilch-Mousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vollmilchschokolade grob hacken. Hälfte der Sahne in einem kleinen Topf erhitzen und Schokolade darin unter Rühren schmelzen.

- 6 -

Gelatine ausdrücken und in 4 EL der heißen Schokoladen-

Die einen mögen sie zart mit Vollmilch, andere brauchen's richtig herb mit Zartbitterschokolade und dann gibt es ja

Alle 3 zusammen: Mousse au Chocolat Torte mit 3 Schichten

Sahne auflösen. Zurück zur restlichen Schokoladen-Sahne geben und kräftig unterrühren, auf Zimmertemperatur auskühlen lassen. Restliche Sahne steif schlagen und unter die Schokoladen-Sahne heben. Mousse auf den Boden streichen und kaltstellen.

- 7 -

Für die weiße Mousse Schritte 4 und 5 wiederholen, dabei weiße Schokolade statt Vollmilchschokolade verwenden. Weiße Mousse auf Vollmilchmousse streichen und 4 Stunden kaltstellen. Mit gehobelter Schokolade garnieren.