



Weißer Schoko-Mousse-Torte

Zutaten Schokomousse:

450g Sahne
80g Butter
200g weiße Kuvertüre (gehackt)

Zubereitung Schokomousse:

Sahne aufkochen, vom Herd nehmen, Butter und die gehackte Kuvertüre zugeben und unter Rühren auflösen. Sobald alles aufgelöst ist, einmal kurz mit dem Pürierstab die Masse cremig mixen. Das Ganze nun über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zutaten Teig: (18er Springform)

80g Mehl
20g Backkakao
4 Eier
110g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Pr. Zimt

Borken-Schokolade herstellen:

Zartbitter-Kuvertüre fein hacken. Hälfte über einem Wasserbad schmelzen, dann vom Herd nehmen und die restl. Kuvertüre zugeben. Unter Rühren die restl. Kuvertüre schmelzen. Die Kuvertüre auf ein Backpapier gießen und glattstreichen, dann ein zweites Backpapier darüberlegen, das Ganze mit einem runden (Kochlöffel, Ausrollstab...) Gegenstand von der schmalen Seite her aufrollen. Kaltstellen.

Zubereitung Boden:

Den Backofen auf 150°C Umluft (170°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Zutaten Borken-Schokolade:

100g Zartbitter-Kuvertüre (gehackt)

Mehl und Backkakao mischen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Zimt mind. 6 Minuten schaumig aufschlagen. Mehl-Mischung vorsichtig unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 18er Springform füllen und ca. 35-40 Min. backen.

Biskuit komplett auskühlen lassen, danach den Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden.

Mousse steif schlagen und auf den unteren Boden etwas Mousse streichen, dann den zweiten Boden oben drauflegen und auch diesen mit der Mousse bestreichen, dann den Deckel darauf geben und die komplette Torte mit der restl. Mousse einstreichen.

Nun die Borken-Schokolade entrollen, gebrochene Stücke an den Tortenrand kleben.

Von der Mousse hatte ich etwas zurückbehalten und noch kleine Tufts aufgespritzt, die restl. Borken-Schokolade habe ich noch mehr zerkleinert und auf die Torte gestreut. Torte nochmal für eine Stunde kühlen.

TIP: Ich hatte den Biskuit dreimal durchgeschnitten und den unteren Boden erst mit einer Himbeer-Fruchtfüllung gefüllt und dann die zwei nächsten Böden mit der Mousse. Torte ca. 1 Stunde kaltstellen.