

Schoko-Mousse-Wickeltorte

Die Schoko-Mousse-Wickeltorte ist auf jeder Kaffeetafel ein sündiger Hingucker. Ein Rezept das dem süßen Gaumen pure Freude bereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,2 h



Zutaten

Für den Boden

4 Stk.	Eier (größe M)
1 Stk.	Eigelb
125 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Mehl
25 g	Vanillepuddingpulver
0.5 TL	Backpulver

Für die Mousse

180 g	Zartbitterkuvertüre
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eigelb
400 ml	Schlagobers
1 TL	Rum (oder Amaretto)

Zum Einstreichen

200 ml	Schlagobers
1 Stängel	Vanilleschoten
1 TL	Vanillezucker

Für die Tupfen

100 ml Schlagobers
25 g Zartbitterkuvertüre

Zum Dekorieren

Nach Belieben Schokoladenraspeln

Zubereitung

1. Für die **Schoko-Mousse-Wickeltorte** ein Backblech mit Backpapier anlegen und den Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Eier, das Eigelb, den Zucker und den Vanillezucker schaumig aufschlagen.
3. Danach das Mehl mit dem Vanillepuddingpulver und dem Backpulver vermengen, auf die Masse sieben und unterheben.
4. Den Teig anschließend auf das Backblech streichen und ca. 12 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte hinterher auf ein Stück Backpapier gestürzt werden (evtl. ein Geschirrtuch unterlegen) und komplett auskühlen.
5. Als nächstes die Creme für die Tupfen vorbereiten. Dazu das Schlagobers in einem Topf erhitzen und die Kuvertüre darin schmelzen lassen (nicht kochen). Hinterher im Kühlschrank ca. 4 Stunden durch kühlen lassen.
6. Nun für die Mousse die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen.
7. Dann das Schlagobers steif schlagen und zur Seite stellen.

8. Jetzt in einem Topf Wasser auf dem Herd erhitzen, und in einer Schüssel, (am besten aus Metall) über dem heißen Wasserdampf, die Eier und das Eigelb schaumig aufschlagen. Bitte darauf achten, das die Masse nicht zu heiß wird, sonst stocken die Eier.
9. Danach die Kuvertüre und den Alkohol kurz unterrühren, und das Schlagobers nach und nach unterheben.
10. Nun die Creme auf den Biskuit streichen, und diesen ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, bis die Creme etwas angezogen ist.
11. Als nächstes den Biskuit (der Kürze nach) in 6 gleichmäßige Streifen schneiden (ca. 6cm breit).
12. Dann den ersten Streifen aufrollen und mittig auf eine Platte oder ähnliches setzten. Den nächsten Streifen lückenlos anlegen und drumherum legen. So fortfahren, bis alle Streifen aufgebraucht sind. Anschließend einen Tortenring o.ä. eng anlegen und die Torte für weitere 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
13. Jetzt das Mark der Vanilleschote auskratzen und zusammen mit dem Vanillezucker in dem Schlagobers steif schlagen. Als nächstes die Torte damit komplett einstreichen.
14. Nun das Schoko-Schlagobers für die Tupfen mit dem Mixer steif schlagen, die Creme in einen Spritzbeutel füllen und dekorativ aufspritzen.
15. Zum Schluss noch den äußeren Rand mit Schokoladenraspeln dekorieren und servieren. Die Torte ergibt zwischen 8 und 12 Portionen.

Tipp

Die Schoko-Mousse-Wickeltorte schmeckt gut gekühlt am besten. Wenn Kinder mitessen, sollte man den Alkohol einfach weglassen.