

Schoko-Mousse-Windbeutel-Torte

Die Schoko-Mousse-Windbeutel-Torte sieht schön festlich aus und ist eine kleine Sünde wert. Ein Rezept das Gäste staunen lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,9 h



Zutaten

Für den Teig

4 Stk.	Eier
115 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
30 g	Butter (geschmolzene)
80 g	Mehl (gesiebt)
20 g	Kakao (echten)
25 g	Speisestärke
0.5 TL	Backpulver

Für die Mousse

250 ml	Milch
6 Blätter	Gelatine
350 g	Vollmilchkuvertüre
500 ml	Schlagobers
2 TL	Vanillezucker (gestrichen)

Für die Füllung

1 Packung	Mini- Windbeutel (gefroren)
-----------	-----------------------------

Für die Dekoration

75 ml Schlagobers
Nach Belieben Kakao (echten)

Zubereitung

1. Für die **Schoko-Mousse-Windbeutel-Torte** zuerst den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 190°C Ober/Unterhitze vorheizen. Zudem die Butter schmelzen und abkühlen lassen.
2. Danach Mehl, Kakao, Speisestärke und das Backpulver in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen.
3. Dann die Eier, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz ca. 5-8 Minuten aufschlagen, bis die Masse schön dick und cremig ist. Anschließend die geschmolzene Butter unterrühren.
4. Jetzt das Mehlgemisch durch ein Sieb hinzufügen und unterheben.
5. Den Teig hinterher in die Form geben und ca. 15 Minuten backen (Stäbchenprobe machen) Der Boden sollte anschließend komplett auskühlen.
6. Nun schon mal die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.
7. Die Kuvertüre in kleine Stücke hacken.
8. Dann die Milch in einen Topf geben, einmal kurz auf dem Herd aufkochen, in eine große Schüssel umfüllen und danach ca. 1-2 Minuten abkühlen lassen.

9. Jetzt die Gelatine ausdrücken und nach und nach in die Milch einrühren.
10. Danach die Kuvertüre hinzufügen und so lange rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Die "Schokoladensauce" sollte nun etwas abkühlen (ca. 25°C).
11. Nun das Schlagobers mit dem Vanillezucker steifschlagen.
12. Anschließend das Obers portionsweise unter die "Schokoladensauce" heben.
13. Als Nächstes den Boden auf eine Servierplatte setzen und einen Tortenring drumherum legen.
14. Jetzt ca. die Hälfte der Schoko-Mousse auf den Boden streichen und mit den Mini-Windbeuteln (noch gefroren) belegen (leicht andrücken).
15. Dann den Rest der Mousse auf den Windbeuteln verteilen und glattstreichen. Die Torte sollte hinterher ca. 5 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank.
16. Vor dem Servieren das Schlagobers steifschlagen, die Oberfläche der Torte damit bestreichen und letztendlich die Torte beliebig mit Kakao bestäuben.

Tipp

Wer möchte kann die Schoko-Mousse-Windbeutel-Torte zusätzlich mit etwas Zimt bestäuben, das verleiht der Torte einen winterlichen Touch.