

Schokoladenmousse-Torte

Das Rezept für die cremige Schokoladenmousse-Torte ist etwas aufwändiger und umfangreicher. Dafür ist die selbstgemachte Torte ein wahres Gaumenerlebnis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 8,0 h

Gesamtzeit: 9,5 h



Zutaten

Schokobiskuit

5 Stk.	Eier
150 g	Zucker
90 g	Mehl
25 g	Speisestärke
40 g	Kakao
35 g	Öl
35 g	Milch
1 Prise	Salz

Schokoladenmousse Füllung

5 Stk.	Eidotter
100 g	Zucker
2 EL	Rum
500 ml	Schlagobers
5 Blätter	Gelatine
200 g	Zartbitterschokolade
150 g	Vollmilchschokolade
350 ml	Schlagobers
1 Handvoll	frische Himbeeren

für die Dekoration

100 g	Zartbitterschokolade
1 EL	Butter
Nach Belieben	frische Himbeeren

Zubereitung

1. Heize für die **Schokoladenmousse-Torte** den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vor. Mixe Eier und Zucker 10 Minuten lang zu einer luftigen, schaumigen Masse. Vermenge Mehl, Kakao und Speisestärke, siebe es über die Eiermasse und hebe es behutsam unter. Füge die Flüssigkeiten hinzu und vermische alles. Backe die Torte in einer 24 cm Backform für ca. 35 bis 40 Minuten und mach unbedingt die Stäbchenprobe. Lasse den Tortenboden auskühlen, löse sie aus der Form und schneide sie zweimal waagrecht durch.
2. Schmelze Schokolade mit Schlagobers in einem Topf bei mittlerer Hitze. Wichtig: Nicht kochen lassen! Die Ganache auf Zimmertemperatur auskühlen, am besten über Nacht.
3. Für die Dottermasse erwärme Wasser in einem Topf und stelle eine Edelstahlschüssel darauf. Mixe die Eidotter, Zucker und Rum über Dampf, bis die Masse fluffig und heiß ist. Nimm die Schüssel von der Herdplatte.
4. Weiche die Blattgelatine in kaltem Wasser ein. Mixe das Schlagobers cremig, aber nicht zu fest und stelle es kurz beiseite. Erwärme und löse die eingeweichte Gelatine auf. Mixe das [Schlagobers](#) weiter und rühre die aufgelöste Gelatine unter ständigem Mixen schnell dazu.
5. Für die Fertigstellung der Schokoladenmousse-Torte, hebe die zimmerwarme Dottermasse unter die Ganache. Füge dann das Schlagobers unter die restliche Masse (Dotter und Ganache) und hebe sie unter. Sie wird fluffig, aber relativ flüssig, das ist normal. Lege den ersten Tortenboden auf einen Teller und umrande ihn mit einem eng anliegenden Tortenring. Verteile etwas Mousse auf dem Boden und platziere die Himbeeren gleichmäßig in der Mitte darauf. Lasse am Rand etwas Abstand, damit die Himbeeren später nicht von außen sichtbar sind. Gieße so viel Schokoladenmousse darauf, dass die Himbeeren nicht mehr zu sehen sind.
6. Setze den zweiten Boden darauf und verteile den Rest der Mousse. Lege den dritten Tortenboden darauf und drücke leicht an. Kühl die Torte für mindestens 6-8 Stunden gut durch, damit die Gelatine fest werden kann und die Creme sich setzt. Löse abschließend mit einem glatten Messer einmal den Tortenring entlang die Torte und ziehe den Ring nach oben ab.
7. Für den Schokoguss schmelze die Schokolade über ein Wasserbad und rühre die Butter ein. Glasierte die Torte mit dem Schokoladenguss und dekoriere nach Belieben mit frischen

Himbeeren.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Torten-Zubehör-Set



Tipp