

Schokomousse-Torte mit Glühweinbeeren

Die Schokomousse-Torte mit Glühweinbeeren ist ein raffiniertes Tortenrezept. Mit Schoko-Biskuit, cremiger Mousse und Beeren, einfach himmlisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 11,7 h

Gesamtzeit: 13,0 h



Zutaten

für den Biskuit

2 Stk.	Eier (zimmerwarm)
95 g	Zucker
95 ml	Öl
95 ml	Milch
125 g	Mehl
20 g	Backkakao
7 g	Backpulver
25 ml	Glühwein (zum Tränken)

Schokomousse

300 g	Frischkäse
250 g	Mascarpone
135 g	Weißer Schokolade
65 g	Zartbitterschokolade
1 TL	Staubzucker
200 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
3 TL	San Apart

für die Glühweinbeeren

175 g	Himbeeren (TK)
175 g	Brombeeren
3 EL	Zucker
50 ml	Glühwein
1 EL	Speisestärke
0.5 TL	Zimt

Zubereitung

1. Um eine **Schokomousse-Torte mit Glühweinbeeren** zuzubereiten, zuerst den Biskuit backen. Heize den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vor und lege eine runde Backform mit 20 cm Durchmesser mit Backpapier aus. Schlage Eier, Zucker und Salz etwa 10 Minuten lang hell-schaumig auf mittlerer Stufe auf. Rühre Öl und Milch unter die Ei-Zucker-Masse. Mische Mehl, Backkakao und Backpulver, siebe sie auf die Masse und hebe sie vorsichtig unter. Streiche den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Springform und backe ihn 30-35 Minuten. Tränke den Biskuit sofort nach dem Backen großzügig mit Glühwein.
2. Schmelze die weiße Schokolade und Zartbitterschokolade separat über einem Wasserbad. Gib Frischkäse und Mascarpone in eine Rührschüssel, schlage sie kurz auf mittlerer Stufe auf. Teile die Creme im Verhältnis 1:2 auf zwei Schüsseln auf. Rühre die Zartbitterschokolade in die kleine Schüssel und die weiße Schokolade in die große. Siebe Staubzucker in die Schüssel mit der dunklen Schokomousse und rühre ihn unter. Schlage das Schlagobers cremig, gib zirka ein Drittel dunklen Mousse und die restliche zur weißen. Schlage beide Cremes kurz auf, bis alle Zutaten verbunden sind.
3. Püriere zirka drei Viertel der TK-Himbeeren, die gesamten TK-Brombeeren und Zucker. Streiche das Beerenpüree durch ein Sieb und koche es in einem Topf auf. Rühre Glühwein mit Speisestärke glatt und rühre es unter das Beerenpüree, bis es leicht eindickt. Füge restlichen TK-Himbeeren und Zimt hinzu und lasse die Fruchteinlage komplett auskühlen.
4. Für die Fertigstellung schneide den abgekühlten Schoko-Biskuitboden einmal durch, sodass du zwei Bodenschichten hast. Kleide einen Tortenring mit 20 cm Durchmesser mit Tortenrandfolie aus, lege den ersten Biskuitboden hinein und streiche die Hälfte der weißen Schokomousse fein darauf. Kühl die Torte 20 Minuten und verteile dann die Glühweinbeeren darauf, bevor du sie ebenfalls glatt streichst. Kühle die Torte erneut 20 Minuten. Verteile anschließend die dunkle Mousse auf den Beeren und streiche sie fein glatt. Lege den zweiten Biskuit oben auf. Streiche die restliche weiße Mousse gleichmäßig auf dem gesamten Boden. Stelle die Torte für etwa 4 Stunden oder besser über Nacht kühl. Danach je nach Belieben dekorieren.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Torten-Zubehör-Set



Tipp

Für die alkoholfreie-Variante die Schokomousse-Torte anstelle von Glühwein einfach Kinderpunsch verwenden!