Schokomousse-Torte

Saftig, süß und unglaublich lecker: die Schokomousse-Torte nach einem tollen Rezept ohne Mehl.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,9 h

Zutaten

200 g	Kuvertüre
50 g	Butter
7 Stk.	Eiklar
100 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eidotter
2 EL	Marmelade (beliebig)

Für das Schokoladenmousse

120 g	Milch
3 Blätter	Gelatine
160 g	Kuvertüre
250 g	Schlagobers (fest geschlagen)

Zubereitung

1. Das Besondere an der **Schokomousse-Torte** sie wird ohne Mehl zubereitet. Zunächst den Ofen auf 170 Grad bei Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine runde Springform (Durchmesser 26 Zentimeter) mit Butter fetten.

2. Die Kuvertüre in kleinere Stücke brechen, mit der Butter in einen Topf geben. Auf niedriger Stufe langsam schmelzen lassen und dabei glattrühren. Topf vom Herd nehmen. Die Eier in zwei Schüsseln trennen. Das Eiweiß mit Salz und Staubzucker steif schlagen. Die Dotter unter den Schnee heben. Anschließend die etwas abgekühlte, geschmolzene Schokolade ebenfalls unterheben.

3. Den Teig in die vorbereite Form füllen und um die 25 Minuten backen lassen. Es ist normal, dass der Teig im Ofen stark aufgeht und nach dem Herausnehmen wieder einfällt. Den Boden vor der weiteren Verarbeitung abkühlen lassen.

4. Für die Schokomousse das Obers steif schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einige Minuten einweichen. Die Kuvertüre klein hacken. Die Milch für die Füllung aufkochen. Die Gelatine ausdrücken und in der Milch auflösen, dann vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Die Kuvertüre zufügen und in der Milch glattrühren. Mit einem Küchenthermometer die Temperatur überwachen. Bei etwa 25 Grad den geschlagenen Obers behutsam unterheben.

5. Den Tortenboden sehr dünn mit Marmelade nach Geschmack bestreichen. Anschließend die Mousse auf den Boden geben und gleichmäßig verstreichen. Vor dem Servieren mehrere Stunden kaltstellen.

Tipp

Besonders schön sieht die Schokomousse-Torte aus, wenn man sie mit frischen Früchten (Erdbeeren, Himbeeren, Mandarinen etc.) dekoriert.