

Schokomoussetorte mit Orangeneinlage

Die Schokomoussetorte mit Orangeneinlage ist ein wunderbares Dessert. Das köstliche Torten-Rezept mit den cremigen Schichten wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 14,0 h

Gesamtzeit: 15,1 h



Zutaten

für die Orangenschicht

350 ml	Orangensaft
	Orangenaroma
4 Blätter	Gelatine

für den dunklen Biskuit

3 Stk.	Eier
90 g	Zucker
2 EL	heißes Wasser
25 g	Speisestärke
80 g	Mehl
30 g	Kakao
0.75 TL	Backpulver

für die Schokoladencreme

500 ml	Schlagobers
1 EL	Zucker
2 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Ei

1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
180 g	Zartbitterschokolade
1 cl	Weinbrand
1 EL	Espresso kalt (stark)
6 Blätter	Gelatine

Dekoration

150 ml	Schlagobers
	Orangen

Zubereitung

1. Für die **Schokomousetorte mit Orangeneinlage** die Orangeneinlage am Vorteig zubereiten. Dazu die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangensaft mit Orangenaroma erwärmen und Gelatine darin auflösen. Gieße die Mischung in eine Silikonform (ca. 20 cm Durchmesser) und lass sie abkühlen – am besten über Nacht im Gefrierfach.
2. Heize deinen Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor. Lege den Boden einer 24er Springform mit Backpapier aus. Schlage die Eier mit Wasser kurz auf, lass dann den Zucker einrieseln und schlage die Masse weiter, bis sie schön cremig ist. Mindestens 5 Minuten auf höchster Stufe! Vermische in einer Schüssel Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver. Siebe die Mehlmischung über die Ei-Masse und hebe sie behutsam unter. Fülle die dunkle Biskuitmasse in die Form und backe sie für ca. 18-20 Minuten. Mach die Stäbchenprobe. Lass den [Biskuit](#) 2 Minuten in der Springform ruhen, löse ihn dann mit einem Messer vom Rand und entferne den Ring.
3. Für die himmlische Schokoladencreme schlage das Schlagobers cremig. Schlage Ei und Eidotter über Dampf mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz auf. Nimm die Schüssel vom Wasserbad und löse vorsichtig die eingeweichte Gelatine darin auf. Rühre geschmolzene [Schokolade](#) mit einem Drittel der Ei-Masse, einem Drittel des Schlagobers, Kaffee und einem Schuss Weinbrand glatt. Hebe das restliche Schlagobers und die Ei-Masse unter.
4. Für die Fertigstellung halbiere den Biskuit, spanne einen Tortenring um den unteren Teil. Gieße einen Teil der Schokoladencreme ein. Platziere die gefrorene Orangeneinlage darauf und drücke sie leicht an. Gib einen weiteren Teil der Schokoladencreme darüber und streiche sie glatt. Setze vorsichtig den zweiten Biskuit darauf und fülle die restliche Schokocreme ein, glätte sie.
5. Kühle die Torte für 2-3 Stunden im Kühlschrank. Nach dem Herausnehmen kannst du sie mit steif geschlagenem Schlagobers bestreichen und nach Belieben mit Orangen dekorieren.

Unsere Empfehlung



[hier bestellen](#)

Torten-Zubehör-Set



Tipp