Triple Schokoladenmousse Torte

Exquisites Rezept für exquisiten Genuss: die Triple-Schokoladenmousse-Torte mit köstlichen Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,3 h

Foto: Josh

Zutaten

Für den Boden

	Butter (für die Form)
200 g	Zartbitterschokolade
85 g	Butter
1 EL	Espressopulver
4 Stk.	Eier
1 EL	Vanilleextrakt
1 Prise	Salz
200 g	brauner Zucker

Für die Schokoladencreme

5 EL	heißes Wasser
2 EL	Kakaopulver
200 g	Zartbitterschokolade
0.5 Tassen	Schlagobers
1 Prise	Salz
1 EL	Kristallzucker

Für die weiße Creme

1 TL	Gelatinenpulver
1 EL	Wasser
170 g	Weiße Schokolade
1.5 Tassen	Schlagobers

Zubereitung

1. Zuerst wird der Boden der **Triple-Schokoladenmousse-Torte** zubereitet: Ein Wasserbad bei niedriger Temperatur ansetzen. Boden und Seiten einer Springform mit 22 Zentimeter Durchmesser mit Butter einfetten. Die Schokolade klein hacken, die Butter in Stücke schneiden, beides in eine Metallschüssel geben. Espressopulver zufügen und die Zutaten über dem Wasserbad unter Rühren langsam zum Schmelzen bringen. Sobald die Schokoladenmasse gleichmäßig glatt ist, vom Wasserbad nehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 160 Grad vorheizen. Die Eier trennen. Dotter und Vanilleextrakt unter die Schokoladenmasse ziehen. Das Eiklar in einer separaten Schüssel mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei den braunen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben. Den fertigen Teig in die Springform füllen und mit einem Teigspatel glattstreichen. Auf mittlerer Schiene rund 15 Minuten backen. Nach der Backzeit in der Form auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen (etwa eine Stunde).

3. Unterdessen die zweite Schicht (Schokoladencreme) zubereiten: Das heiße Wasser in eine Tasse geben und das Kakaopulver einrühren und auflösen lassen. Erneut ein Wasserbad ansetzen. Die Schokolade zerkleinern, in einer Metallschüssel über dem Wasserbad langsam schmelzen und dabei rühren. Vom Wasserbad nehmen und einige Minuten abkühlen lassen. Das Schlagobers in eine Schüssel geben, mit Salz und Zucker steif schlagen.

4. Das aufgelöste Kakaopulver unter die geschmolzene Schokolade ziehen. Zuletzt das steife Schlagobers unterheben. Die Schokoladencreme auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und glattstreichen. Einige Male an den Rand der Springform klopfen, um Luftblasen zu entfernen. Oberseite noch einmal glätten. Die Creme für mindestens 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

5. In der Zwischenzeit die helle Creme zubereiten: Das Gelatinepulver in eine Tasse geben und mit einem Esslöffel Wasser auflösen, 5 Minuten stehen lassen. Die weiße Schokolade in kleine Stücke hacken und in eine Schüssel geben. 0,5 Tassen von dem Schlagobers in einen kleinen Topf geben und erhitzen.

6. Topf vom Herd nehmen und die angerührte Gelatine unterziehen. Rühren, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat. Das heiße Schlagobers gleichmäßig über die Schokoladenstückchen gießen. Mit dem Schneebesen rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist und sich eine gleichmäßige Creme ergibt. Etwa 5 Minuten lang auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dabei immer wieder rühren. Die Creme wird sich dabei

etwas verdicken. Währenddessen das restliche Schlagobers steif schlagen.

7. Das Schlagobers unter die geschmolzene Schokolade heben. Nun die helle Creme vorsichtig über der dunklen Creme auftragen und glattstreichen. Die Torte für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Erst kurz vor dem Servieren aus der Springform lösen und nach Belieben verzieren.

Tipp

Die Triple-Schokoladenmousse-Torte kann wie auf dem Bild mit Schokospänen dekoriert, oder auch mit Kakaopulver, Zuckerdekor, Pistazien, Mandelsplittern etc.