

Schokomousse-Erdbeer Torte

BILDERANLEITUNG



Schokomousse- Erdbeer-Torte

Für den Boden:

70g Butter
150g dunkle Schokolade
¾ TL Espressopulver
3 Eier, getrennt
1 Prise Salz
50g Wiener Braunzucker
1 EL Vanillepaste

Für das weiße Mousse:

200g Erdbeeren, halbiert (am besten in annähernd gleicher Größe)
¾ TL Gelatinepulver
1 EL Wasser
110g weiße Schokolade
250ml Schlagobers

Für das dunkle Mousse:

1 EL Kakaopulver
3 EL heißes Wasser
150g dunkle Schokolade
250ml Schlagobers
1 EL Wiener Bio Staubzucker
1 Prise Salz



Dekorieren der Torte

So wird's gemacht:

Den ausgekühlten Boden auf eine Tortenplatte stürzen, das Backpapier abziehen und entweder einen Tortenring oder den Springformrand um den Boden stellen.

Anschließend die halbierten Erdbeeren mit der Schnittseite nach außen auf den Boden setzen.

Das weiße Mousse auf dem Tortenboden verteilen und für eine halbe Stunde in den Tiefkühler oder für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit das dunkle Schokomousse zubereiten.

Das dunkle Schokoladenmousse auf der weißen Schokoladenmousseschicht verteilen, glattstreichen und noch einmal gut durchkühlen. Mit einem scharfen Messer vom Springformrand/dem Tortenring trennen und diesen entfernen.

Nach Lust und Laune mit Erdbeeren/Schokolade/frischen Blumen dekorieren und bis zum Servieren kaltstellen.



Zubereitung:

Für den Boden eine 20cm Springform mit Backpapier auslegen und das Backrohr auf 165 Grad vorheizen. 70g Butter, 150g dunkle Schokolade und einen ¾ TL Espressopulver über dem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und ein paar Minuten auskühlen lassen. Währenddessen die 3 Eiklar mit der Prise Salz zu Schnee schlagen, 50g Wiener Braunzucker langsam einrieseln lassen, eine weitere Minute richtig steif schlagen und beiseite stellen.

In die Butter-Schokolade-Mischung nacheinander die 3 Eidotter und den EL Vanillepaste einrühren. Anschließend zuerst ein Drittel des Eischnees einrühren, dann den restlichen Eischnee unterheben. Die Masse in die mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backrohr ca. 15-18 Minuten backen und auskühlen lassen. Der Boden fällt dabei wieder etwas zusammen.

Für das weiße Mousse in einer Schüssel den ¾ TL Gelatine in einem EL Wasser auflösen und 5 Minuten

stehen lassen. 110g weiße Schokolade in kleine Stücke hacken. 80ml Schlagobers aufkochen, vom Herd nehmen, Gelatine einrühren und rühren, bis sich diese aufgelöst hat. Die gehackte Schokolade einrühren und solange rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Diese abkühlen und somit leicht eindicken lassen. Die restlichen 170ml Schlagobers steif schlagen und zuerst ein Drittel davon in die abgekühlte Schokoladen-Schlagoberscreme einrühren, anschließend den Rest des Schlagobers unterheben.

Für das dunkle Mousse 1 EL Kakaopulver mit 3 EL heißem Wasser verrühren, beiseite stellen. 150g dunkle Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und etwas abkühlen lassen. 250ml Schlagobers mit 1 EL Wiener Staubzucker und einer Prise Salz ca. eine halbe Minute aufschlagen, mit höchster Stufe noch einmal eine halbe Minute bis eine Minute weiterschlagen. Kakaopulver-Wassermischung in die geschmolzene Schokolade einrühren, anschließend ein Drittel des Schlagobers unterheben, dann den Rest des Schlagobers unterheben, bis alles gut vermischt ist und keine weißen Schlagobersschlieren mehr zu sehen sind.

