

Mousse-au-Chocolat-Torte mit Kirschen

Kuchen » Schoko-Torten

Zutaten (12 Stücke)

- » 4 Ei(er)
- » 125g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 100g Mehl
- » 80g Stärke
- » 1 TL Backpulver
- » 50g Schokoladensplitter
- » 1 gr. Glas Kirschen (sauer)
- » 150g Schokolade (Vollmilch)
- » 100g Schokolade (zart-bitter)
- » 4 Eigelb
- » 5 Blatt Gelatine
- » 250ml Schlagsahne
- » 1 Vanilleschote(n)
- » 50g Schokolade (weiß)

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 155°C vorheizen. Den Boden einer Springform (Durchmesser 24cm) mit Backpapier auslegen.

2. 4 Eier trennen. Eigelbe mit Zucker, Vanillinzucker schaumig schlagen. Eiweiß steif schlagen, auf die Eigelbmasse geben. Mehl, 50g Stärke, Backpulver mischen, mit Schokosplittern über den Eischnee geben. Alles unterheben. Masse in die Form füllen und ca. 30min backen.

3. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. 30g Stärke mit 3EL Saft glatt rühren. Übrigen Saft aufkochen, mit Stärke binden. Kirschen zufügen, abkühlen.

4. Je 100g dunkle Schokolade hacken, im Wasserbad schmelzen. 4 Eigelbe, 25g Zucker schaumig schlagen. Gelatine einweichen, auflösen, unterrühren. Schokolade unterziehen, kühlen. Beginnt die Creme zu gelieren, Sahne mit Vanillemark steif schlagen, unterheben, 40min kühlen.

5. Biskuit zweimal waagrecht teilen. Unteren Boden mit einem Ring umschließen und das Kirschkompott darauf verteilen. Zweiten Boden auflegen, die Hälfte der Mousse aufstreichen. Mit drittem Boden bedecken, 30min kühlen.

6. Den Ring entfernen. Die Torte mit übriger Mousse überziehen und ca. 3 Stunden kühlen. Mit weißen und dunklen Schokospänen verzieren.

Nährwerte: 370kcal/E9g/F20g/KH39g pro Stück

angelegt am: 23.01.2004

Rezept-Nr: 838

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke