

Schokomousetorte mit Himbeergeist



Zutaten:

Teigboden:

- 40 g Weizenmehl
- 30 g Kakaopulver
- 3 Eiweiße
- 5 Eigelbe
- 100 Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 EL Milch



Schokotrüffelmouse:

- 200 g Zartbitterschokolade (mindestens 60%)
- 200 g Vollmilkschokolade
- 200 g Schmand
- 300 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Eiweiße
- 2 Blatt Gelatine
- 4 EL Sahne

Himbeerschicht:

- 50 g Himbeerkonfitüre, erwärmt
- 4 cl Himbeergeist

Dekor:

- Sahne
- Himbeeren

Zubereitung

Den Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Biskuit den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen.

3 Eiweiße mit einer Prise Salz und 80 g Zucker steif schlagen.

In einer großen Schüssel 5 Eigelbe mit 3 EL Milch, 20 g Zucker und Vanillezucker 5 Minuten schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Kakaopulver gut vermischen. Die Eiweißmasse unter die Eigelbmasse heben, anschließend behutsam die Mehl-Kakaomischung unterheben.

Den Kakaoteig in der Springform verteilen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

Danach den Boden herausnehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Nun den Boden umgedreht in eine passende Kuchenform oder in einen Tortenring legen. Mit 4 cl Himbeergeist beträufeln und mit erwärmter Himbeerkonfitüre bestreichen.

Für die Schokomousse die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen.

Die Schokolade klein hacken und über einem heißen Wasserbad vorsichtig schmelzen. Die zwei Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

Die ausgedrückte Gelatine in 4 EL Sahne in einem Topf langsam erhitzen und unter Rühren auflösen. Diese Mischung in die geschmolzene Schokolade rühren.

Zuerst die Sahne und dann den Eischnee vorsichtig in die Schokolade unterheben.

Die Schokoladenmousse gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen.

Die Torte mindestens 6 Stunden kalt stellen, dann den Tortenring entfernen.

Mit geschlagenen Sahnehäubchen verzieren und darauf Himbeeren setzen.