

Schoko-Mousse-Brownie-Torte



Einkaufsliste:

Rezept für 20-24cm Springform

Teig:

140g Butter
70g Kakao
250g Zucker
1EL Vanillezucker
200g gemahlene Mandeln
Prise Salz
3 Eier

Mousse:

200g Zartbitterkuvertüre
100g Vollmilchschokolade
2 Eigelb
160g Zucker
150ml Milch
2 Eiweiß
400ml Sahne
1Pck. Gelatine oder 6 Blatt Gelatine

Außerdem:

100g Vollmilch oder
Zartbitterschokolade
50g weiße Schokolade
4EL Pflanzenöl

So wird's gemacht

Zunächst Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Butter schmelzen. Eier trennen. Eiweiß aufschlagen. Alle Zutaten bis auf das Eiweiß in die Butter geben und verrühren. Zum Schluss das Eiweiß unterheben bis der Teig gut vermengt aber dennoch noch fluffig ist. Teig in die gefettete Springform geben und ca. 30 Minuten backen, Stäbchenprobe machen. Der Kuchen sollte zwar noch saftig aber nicht flüssig sein. Kuchen komplett abkühlen lassen.

Schokolade fein hacken oder Schokolinsen verwenden und gemeinsam mit der Milch schmelzen. Derweil Eiweiß mit 30g Zucker sehr steif schlagen und kühl stellen. Die Sahne ebenso steif schlagen und beiseite stellen. Nun den restlichen Zucker mit dem Eigelb über dem heißen Wasserbad cremig schlagen. Die Schoko-Milchmasse in die Eigelbmasse rühren. Gelatine quellen lassen/ einweichen lassen und in die warme Masse rühren. Alles gut vermengen und über einem kalten Wasserbad kalt rühren. Nun das Eiweiß vorsichtig unterheben und zum Schluss die Sahne unterheben.

Springformrand um den Boden legen. Masse auf den abgekühlten Boden geben und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Derweil beide Schokosorten schmelzen und je 2 EL Pflanzenöl hinzugeben, gut verrühren. Dunkle Schokomasse auf den Kuchen geben. Weiße Schokolade in einen Spritzbeutel geben, die Spitze abschneiden und spiralförmig auf die noch flüssige dunkle Schokolade geben, mit einem spitzen Holzstab die Linien abwechselnd nach innen und dann nach außen durchziehen, sodass das Blumenmuster entsteht.