

# Schoko-Mousse-Tarte

## Einkaufsliste:



### Für den Boden:

180g Mehl  
20g Kakao  
90g Butter  
2-3EL kalte Milch  
50g Puderzucker

### Für die Mousse:

250g dunkle Schokolade  
2 Eigelb  
80g Rohrohrzucker  
80ml Milch  
2 Eiweiß  
250ml Sahne/Cremefine  
1/2 Pck Pulvergelatine oder 3 Blatt  
Gelatine

### Für die Kaffeecreme:

50ml starken Kaffee  
40g weiße Schokolade  
60ml Sahne  
1 Blatt Gelatine (nach Wunsch kann  
dies weggelassen werden)

## So wird's gemacht:

Für den Boden: Mehl, Kakao und Zucker mischen und kalte Butter hinzugeben. Solange verkneten, nach und nach Milch hinzugeben bis ein homogener Teig entsteht. Teig in Frischhaltefolie verpacken und im Tiefkühlschrank 15 Minuten durchkühlen (1Stunde im Kühlschrank). Teig zwischen Frischhaltefolie ausrollen und in die Tarteform legen. Boden mit Backpapier auslegen und mit Hülsenfrüchten ausfüllen. Bei 180°C für 10 Minuten blindbacken, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und nochmals 5-10 Minuten backen, abkühlen lassen.

Für die Kaffeecreme: Kaffee kochen. Weiße Schokolade klein hacken und gemeinsam dem Kaffee schmelzen. Nach Belieben: Die Gelatine nach Packungsbeschreibung vorbereiten und in die heiße Kaffee-Schokomasse geben, gut umrühren. Abkühlen lassen und cremig rühren. Sahne steif schlagen und unter die Kaffeemasse rühren.

Für die Mousse: Schokolade fein hacken oder Schokolinsen verwenden und gemeinsam mit der Milch schmelzen. Derweil Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers 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. Gelatine vorbereiten und in die Schoko-Milchmasse rühren. Nun diese Mischung in die Ei-Zucker-Masse rühren. Alles gut vermengen und über dem kalten Wasserbad kalt rühren. Nun das Eiweiß vorsichtig unterheben und zu guter Letzt die Sahne unterheben.

Mousse in die Tarte geben, der Boden sollte noch etwas höher sein. Glatt streichen und die Kaffeecreme on top gießen.

Ohne Kaffeecreme einfach mit weißen Schokosplittern oder mit Kakao bestreuen.

Mindestens 2 Stunden oder über Nacht kühl stellen. Kann sehr gut vorbereitet werden.