

Kokos Mousse Torte mit Himbeer Mousse Kern



So wird's gemacht:

Zunächst das **Püree** vorbereiten. Hierfür die Himbeeren mit etwas Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Sobald die Himbeeren weich sind, Masse pürieren und durch ein Sieb geben. Masse kann nun eingeweckt oder sofort verwendet werden.

Für die Himbeermousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Derweil das Himbeerpüree abmessen, in einen Topf geben und erhitzen. Sobald die Masse heiß ist, die weiche Gelatine unter Rühren in das Püree geben. Masse leicht abkühlen lassen. Derweil Eiweiß und Zucker zu Eischnee schlagen. Dabei zunächst das Eiweiß leicht aufschlagen und dann den Zucker einrieseln lassen. Separat die Sahne steif schlagen. Nun die Himbeermasse unter den Eischnee heben und zum Schluss die Sahne unterheben. Eine 18er Springform am Boden mit Frischhaltefolie auslegen und das Mousse auf die Springform geben, glatt streichen und in den TK stellen. Mindestens 4 Stunden kühlen.

Nun die **Böden** vorbereiten. Hierfür 2 18er Springformen (oder Böden nacheinander backen) einfetten. Backofen auf 150°C Umluft vorheizen. Eiweiß leicht aufschlagen und Zucker und Salz einrieseln lassen, zu Eischnee schlagen. Die trockenen Zutaten gut vermischen und unter den Eischnee heben. Teig auf die Springformen aufteilen und ca. 30-35 Minuten backen. Böden aus der Form nehmen und leicht mit Puderzucker bestreuen.

Für die **weiße Schokomousse** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Weiße Schokolade mit 70ml Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Sobald die Masse heiß ist, die weiche Gelatine unter Rühren hinzugeben. Masse leicht abkühlen lassen. Derweil Eiweiß und Zucker zu Eischnee schlagen. Dabei zunächst das Eiweiß leicht aufschlagen und dann den Zucker einrieseln lassen. Separat die Sahne steif schlagen. Nun die weiße Schokolade Masse unter den Eischnee heben und zum Schluss die Sahne unterheben. Masse in einen Spritzbeutel füllen und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Nun in die Mitte einer 20cm Springform einen Kokosboden legen. Die Himbeermousse auf den Boden stürzen und den zweiten Kokosboden auf die Himbeermousse geben. Die weiße Schoko Mousse mit Hilfe des Spritzbeckens rundum die Böden und Himbeermousse geben, gegen den Springformboden schlagen, sodass sich die Masse gleichmäßig verteilt. Den Rest der Mousse auf den Kokosboden geben und glatt streichen. Kuchen für min. 4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Springformrand lösen Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die Torte rundum dünn einstreichen sowie kleine Sterne kreisrund auf die Torte geben, sodass ein Sahne ring entsteht.

Für den Himbeerspiegel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeerpüree mit dem Zucker und Wasser zum kochen bringen. Speisestärke in etwas Wasser auflösen und unter Rühren in das Himbeerpüree geben, köcheln lassen bis die Masse leicht eindickt, Gelatine einrühren. Masse leicht abkühlen lassen. Vorsichtig gleichmäßig auf die Torte geben (mit einem Löffel) und nochmals etwa 1-2 Stunden kalt stellen.

Zum Schluss und die Torte rundum mit Kokosraspel bestreuen und etwas Kokosraspel, geraspelte, weiße Schokolade sowie Raffaello auf die Torte geben. Kalt servieren

Einkaufsliste:

Himbeerpüree (oder Waldfrüchte)

250g TK Himbeeren
1TL Wasser

Himbeermousse (18er Springform)

3 Blätter Gelatine
150g Himbeerpüree
40g Zucker
100ml Sahne

Für die Böden (18er Springform):

4 Eiweiß
Mark einer halben Vanilleschote
Prise Salz
40g Zucker
110g Puderzucker
90g Kokosraspel
20g Mehl
20g gemahlene Mandeln

Weiße Schoko Mousse:

2 Blätter Gelatine
100g weiße Schokolade
170ml Sahne
1 Eiweiß
40g Zucker

Himbeerspiegel:

2 Blätter Gelatine
90g Himbeerpüree
1TL Speisestärke
80ml Wasser
60g Zucker

Außerdem:

100ml Sahne
1TL Puderzucker
Kokosraspel, Raffaello und weiße Schokolade
zum Dekorieren