

Eierlikör-Mousse-Torte



So wird's gemacht:

Am Vortag:

Himbeerkern vorbereiten. Die Hälfte der Himbeeren mit der Sahne und dem Zucker erhitzen. Köchelnde Masse durch ein Sieb geben und erneut erwärmen. Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Himbeersauce auflösen. Restliche Himbeeren hinzufügen und die Masse in die kleinste Springform geben. Masse glatt streichen und in den Tiefkühlschrank für ca. 1 Stunde stellen.

Nun den Boden vorbereiten. Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eier trennen. Eiweiße und Zucker steif schlagen. Butter schmelzen. Mandeln, Backpulver, Kakao, Salz, Eigelbe und Butter verrühren. Die Hälfte des Eischnees hinzugeben und vermengen, den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben.

Masse in die Form geben und glatt streichen. Teig ca. 10-15 Minuten backen, Garprobe machen und auskühlen lassen.

Derweil den Schokokern vorbereiten. Schokolade mit 200 ml Sahne schmelzen lassen. Eigelbe mit 80 g Zucker schaumig rühren und in die warme Schokomasse rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die Schokomasse rühren. Den restlichen Zucker und die Eiweiße steif schlagen. Sahne steif schlagen. Die Sahne unter die Schokomasse heben und anschließend ebenso den Eischnee unterheben.

Den angefrorenen und gelierten Himbeerkern (mit Finger testen, Masse sollte fest sein) stürzen, hierfür Form kurz unter heißes Wasser geben, sodass sich der Rand löst. Himbeerkern auf die Mitte des Bodens platzieren und die Schokomasse rundum den Himbeerkern gleichmäßig verteilen bis der Kern komplett mit Schokomasse bedeckt ist. Masse über Nacht in den Tiefkühlschrank.

© DAS KNUSPERSTÜBCHEN

Einkaufsliste:

Boden:

20cm Springform
40g Butter
50g Zucker
1EL Vanillezucker
2 Eier, getrennt
100 g gemahlene Mandeln
1TL Backpulver
1EL Backkakao
Prise Salz

Himbeer-Kern:

13 cm Form
500 g Himbeeren
200ml Sahne
50 g Zucker
1 EL Vanillezucker
3 Blatt Gelatine

Schoko-Mousse-Kern:

20 cm Springform (gleiche Form wie bei dem Boden)
150 g Zartbitterkuvertüre
400 ml Sahne
100 g Zucker
2 Eigelb
2 Blatt Gelatine
2 Eiweiß

Eierlikör-Mousse:

23 cm Form
300 ml Eierlikör
150 g weiße Schokolade
400 ml Sahne
300 g Frischkäse
2 Eigelb
140 g Zucker
2 EL Vanillezucker
2 Eiweiß
10 Blatt Gelatine

Außerdem:

100 ml Sahne
1 EL Puderzucker
1 EL Backkakao
2-3 EL Wasser

Am nächsten Tag die Eierlikör-Mousse vorbereiten. Eierlikör, die Hälfte der Sahne und weiße Schokolade in einen Topf geben und erhitzen. 120 g Zucker und Eigelbe schaumig rühren und unter Rühren in die Eierlikör-Masse geben und nochmals erwärmen. Gelatine einweichen und ausdrücken, in die warme Masse rühren.

Eiweiße und 20 g Zucker steif schlagen. Restliche Sahne mit dem Frischkäse steif schlagen. Frischkäse-Sahne-Masse unter die Eierlikör-Masse heben, anschließend ebenso die Eiweiß-Masse unterheben.

Schoko-Himbeer-Kern aus dem TK nehmen und vorsichtig aus der Form lösen. In der Mitte einer größeren Form platzieren und mit der Eierlikör-Mousse übergießen, sodass die Masse vollständig bedeckt ist. Torte min. 4 Stunden kalt stellen.

Torte vom Rand lösen und vorsichtig auf einen Teller stürzen. Bei Formen ohne Boden: Masse mit Frischhaltefolie bedecken und auf einen Teller stürzen, auf den Boden einen Tortenteller legen und vorsichtig die Torte final umstürzen.

Für die Sprengel Backkakao mit Wasser vermengen. Einen Pinsel in die Masse tunken und mit dem Pinselstiel über der Torte auf den Finger klopfen, sodass die Kakaospritzer auf der Torte landen. So oft wiederholen bis die Torte (und leider auch die Umgebung, also vorsichtig auf einem großen Tisch etc. machen und alles gut abdecken) komplett mit Sprengeln bedeckt ist,

Sahne mit Puderzucker steif schlagen, Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte final verzieren, mit weiteren Kakaospritzern versehen.

Tipp: Anstelle von Eierlikör kann anderer Likör oder einfach 300 ml Sahne mit 2 EL Vanillezucker verwendet werden.