

# SCHOKO-MOUSSE-TORTE

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

### Biskuitboden:

- 2 Eier
- 90 g Staubzucker / Puderzucker
- 1 P Vanillezucker
- 125 g weiche Butter
- 100 g Schokolade
- 35 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Mehl griffig
- 1 TL Backpulver

### Schokomousse:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 500 ml Schlagsahne / Schlagobers
- 6 Blatt Gelatine
- 3 Eigelb
- 40 g Zucker
- 2 EL Kakaopulver
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL Zimt

### Schokocreme:

- 300 g Zartbitterschokolade
- 100 ml Schlagsahne / Schlagobers
- 120 g Zucker
- 2 EL Kakaopulver
  
- 3 Rippen weiße Schokolade

## Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter mit dem Handmixer schaumig schlagen, Eier, Zucker und Vanillezucker dazugeben und einige Minuten mixen. Schokolade unterrühren, Mehl und Backpulver miteinander gut vermischen und gemeinsam mit den Haselnüssen zur Teigmischung geben. Den Teig in eine gefettete, bemehlte Tortenform (24 cm Ø) füllen und im Ofen ca. 35 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen.

Für die Schokomousse Schokolade in Stücke brechen und in 150 ml erwärmter Sahne schmelzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen, Kakao, Chiliflocken und Zimt zufügen und gut verrühren. Gelatine gut ausdrücken und unterrühren. Eigelbmasse und Schokosahne miteinander verrühren, danach auskühlen lassen.

Restliche Sahne (350 ml) steif schlagen und unter die gänzlich abgekühlte Schokomasse heben. Den ausgekühlten Tortenboden mit einem Tortenreifen eng umstellen,

Schokomousse gleichmäßig darauf verteilen und einige Stunden kühlstellen.

Für die Schokocreame die Schokolade im Wasserbad schmelzen, Sahne, Zucker Kakao und 140 ml Wasser unerrühren, erhitzen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Schokocreame kaltstellen. Sobald sie eine streichfähige Konsistenz hat den Tortenreifen von der Torte entfernen und die Schokocreame auf der Torte verteilen und wieder kaltstellen.

Zuletzt die weiße Schokolade raspeln und die Torte damit verzieren.