

Caotina®

Mousse-Torte



Für 1 Springform von
18 cm Ø, Boden



Zubereiten
50 Minuten



Backen
12 Minuten



Kühl stellen
4 – 6 Stunden



Tipp

Das Biskuit ist nach dem Backen noch sehr weich, durch das Auskühlen in der heißen Form erlangt es die perfekte Konsistenz.



Zuerst wenig Eischnee kräftig unter die Moussemasse rühren, so lässt sich der restliche Eischnee und der Schlagrahm lockerer darunterziehen.

Du brauchst ...

Biskuit

50 g Butter
25 g Zucker
2 Eigelbe
25 g Caotina Noir
Pulver
2 Eiweisse
1 Prise Salz
50 g Weissmehl
½ TL Backpulver

Mousse

3 Eigelbe
50 g Zucker
50 g Caotina Original
Pulver
80 g dunkle Schokolade,
geschmolzen
3 Blatt Gelatine
2 EL Wasser, siedend
3 Eiweisse
1 Prise Salz
2 dl Vollrahm, steif
geschlagen

Verzierung

2 dl Vollrahm
1 Päckli Rahmhalter
1 EL Puderzucker
20 g dunkle Schokolade,
dünn abgehobelt

So einfach geht's:

- ♥ Biskuit: Butter schmelzen, etwas abkühlen.
- ♥ Zucker und Eigelbe hell und schaumig rühren, Caotina Noir und Butter darunterrühren.
- ♥ Eiweisse mit Salz steif schlagen. Mehl und Backpulver mischen, mit dem Eischnee unter die Schokolademasse ziehen. Teig in die vorbereitete Form geben.
- ♥ Backen: 12 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, in der Form auskühlen.
- ♥ Mousse: Eigelbe und Zucker 5 Min. hell und schaumig rühren. Caotina Original und Schokolade daruntermischen.
- ♥ Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen, abtropfen, im siedenden Wasser auflösen, zur Masse absieben, gut verrühren.
- ♥ Eiweisse mit Salz steif schlagen, mit dem Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Mousse auf dem Biskuit verteilen, zugedeckt im Kühlschrank 4 bis 6 Std. fest werden lassen.
- ♥ Verzierung: Torte auf eine Tortenplatte geben. Rahm mit Rahmhalter steif schlagen, Puderzucker daruntermischen, auf der Torte verteilen, mit Schokoladespänen verzieren.