



# Mousse au Chocolat-Torte

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/mousse-au-chocolat-torte.jsp>



Bei unserem Rezept für Mousse-au-Chocolat-Torte sollten Sie etwas Geschick und Zeit mitbringen – das Ergebnis ist überwältigend.

## Zutaten

Zutaten für: 6 Stück

Für den Biskuit:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
85 g	Weizenmehl	EDEKA Weizenmehl
30 g	Speisestärke	
4	Eier	
2 EL	Kakaopulver	
100 g	Zucker	GUT&GÜNSTIG Feiner Zucker
1 TL	Backpulver	
1	unbehandelte Orange, davon die abgeriebene Schale	

Für die Füllung:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
600 g	Sahne	EDEKA Bio Frische Schlagsahne
120 g	Couverture, zartbitter	EDEKA Zartbitter-Couverture
120 g	Couverture, weiß	EDEKA Zartbitter-Couverture
2 Päckchen	Sahnesteif	

Für den Moussemantel:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
400 g	Sahne	
200 g	Schokolade, zartbitter	
100 g	Zucker	
3	Eigelbe	
1	Ei	
5 EL	Kakaosplitter	

Rezept: Ernährungsservice  
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

## Rezeptinformation

Zutaten für: **6 Stück**

Zubereitungszeit: **40 Min.**

Fertig in: **6 Std. 0 Min.**

Je Stück : **4861 kJ, 1161 kcal, 90 g Kohlenhydrate, 22 g Eiweiß, 80 g Fett, 460 mg Cholesterin, 10 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **anspruchsvoll**

## Zubereitung

Zubereitung Biskuit:

- 1.) Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.
- 2.) Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen und dabei den Zucker langsam in das Eiweiß rieseln lassen.
- 3.) Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Nacheinander erst das Eigelb, dann die Mehlmischung und den Abrieb einer Bio-Orange unterheben, so dass ein geschmeidiger Teig entsteht.
- 4.) Die Springform buttern und den Teig hineingeben.
- 5.) Für 20-25 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher nachprüfen, ob der Teig richtig durchgebacken ist. Dafür den Zahnstocher in die Mitte des Biskuits stecken und wieder herausziehen. Sollten sich am Zahnstocher noch Teigrückstände befinden, weitere 3 Minuten backen.

- 6.) Den fertig gebackenen Biskuitboden 4-6 Stunden auskühlen lassen, anschließend aus der Springform lösen und mit dem Konditormesser halbieren. Probieren Sie auch dieses

Zubereitung der Füllung:

- 1.) 100 ml Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Zartbitterschokolade drin schmelzen lassen.
- 2.) Die Schokoladen Sahne abkühlen lassen. Die restlichen 200 ml Sahne mit dem Sahnesteif fest aufschlagen und unter die Schokoladensahne ziehen und kalt stellen.
- 3.) Für die helle Tortenfüllung die Arbeitsschritte 1-3 mit weißer Couverture wiederholen.

Torte füllen:

- 1.) Den ersten Boden auf einen Tortenteller legen. Zwei Spritzbeutel mit runder Tülle (5 mm) einen mit dunkler und einen mit heller Tortencreme füllen. Abwechselnd auf den Tortenboden helle und dunkle Kreise spritzen.

- 2.) Den zweiten Biskuitboden vorsichtig auf die Creme legen und leicht andrücken. Die Torte im Kühlschrank kalt stellen.

Tortenmantel:



## Mousse au Chocolat-Torte

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/mousse-au-chocolat-torte.jsp>

- 1.) 400 g Sahne steif schlagen. 200 g Zartbitterschokolade in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen lassen.
- 2.) Ein Ei, Eigelbe und Zucker in eine Rührschüssel geben und über dem Wasserbad schaumig schlagen (zur Rose abziehen).
- 3.) Die geschmolzene Schokolade unter die Eiercreme rühren und abkühlen lassen. Zum Schluss die Sahne unterheben.
- 4.) Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem mit Backpapier ausgelegten Tortenring umkleiden. Dabei sollte zwischen Torte und Tortenring ringsum ein Rande von ca. 0,5 cm bleiben. Nun die aufgeschlagene Mousse in die Form über die Torte gießen, bis diese vollkommen bedeckt ist.
- 5.) Die Mousse-Torte für mindestens 3 Stunden kaltstellen, vorsichtig von Tortenring und Backpapier befreien und mit entölten Kakaosplittern am Rand entlang garnieren.

Entdecken Sie auch unser saftigen und dieses Rezept für köstliche ! Lust auf etwas Besonderes zum Nachmittagskaffee? Entdecken Sie unser Rezept für luftig gefüllte ! Mehr finden Sie hier.

### Küchenutensilien



EDEKA zuhause Edelstahl-Schüssel  
Ø 24 cm, 820 g:Formschönes,  
edles Design; außen matt polierte  
Oberfläche mit Hochglanzrand, innen  
hochglanzpoliertSchwere Qualität  
durch hohe MaterialstärkeRostfreier  
Edelstahl 18/10Spülmaschinengeeignet:  
leicht zu reinigenPraktischer Griff- und  
SchüttrandSteht stabil - wackelt nichtFür  
kalte und warme Speisen