

## Rezept

# Marmortorte mit Kardamom-Schoko-Mousse

Ein Rezept von Marmortorte mit Kardamom-Schoko-Mousse, am 26.04.2024

## Zutaten

### FÜR DEN KUCHEN:

<b>125 g</b> weiche Butter	<b>125 g</b> Rohrzucker
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange	ausgekratztes Mark von ¼ Vanilleschote
Salz	<b>2</b> Eier (M)
<b>1</b> Eigelb (M)	<b>40 g</b> Kokosmehl
<b>60 g</b> Maismehl	<b>50 g</b> Vollkornreismehl
<b>½ TL</b> Johannisbrotkernmehl (ca. 2 ½ g)	<b>½ TL</b> glutenfreies Backpulver (ca. 2 ½ g)
<b>40 ml</b> lauwarmer Orangensaft	<b>3 EL</b> Kakaopulver (ca. 15 g)
<b>1 ½ EL</b> Sonnenblumenöl oder Traubenkernöl	Butter für die Form
Maismehl für die Form	

### FÜR DIE SCHOKOMOUSSE:

<b>3 - 5</b> Kardamomkapseln	<b>40 ml</b> heißer Espresso
<b>120 g</b> Zartbitterkuvertüre (max. 70 % Kakaoanteil)	<b>3</b> Eier (M)
<b>25 g</b> Puderzucker	<b>120 g</b> Sahne
<b>20 g</b> Zucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (ca. 20 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Am Vortag den Backofen auf 200° (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Maismehl ausstreuen. Für den Kuchen die weiche Butter mit Zucker, Orangenschale, Vanille und 1 Prise Salz mit den Quirlen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Die Eier und das Eigelb einzeln dazugeben und jeweils gründlich unterrühren.
2. Die drei Mehlsorten mit dem Johannisbrotkernmehl und dem Backpulver in eine Schüssel sieben und unter die Buttermasse rühren. Gleichzeitig den lauwarmen Orangensaft unterrühren, damit die Masse etwas weicher und flaumiger wird.
3. Für den dunklen Rührteig das Kakaopulver mit Öl und 2 EL Wasser glatt rühren und unter ein Drittel des hellen Rührteigs ziehen. Den hellen und den dunklen Teig abwechselnd löffelweise in die Form füllen. Eine Gabel in spiralförmigen Bewegungen durch alle Teigschichten ziehen, um ein Marmormuster zu erhalten.

4. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 10 Min. vorbacken. Dann die Backofentemperatur auf 160° reduzieren und den Kuchen in ca. 40 Min. fertig backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

---

5. Währenddessen für die Schokomousse die Kardamomkapseln im Mörser grob zerstoßen (je stärker sie zerdrückt sind, umso intensiver das Aroma). Mit dem heißen Espresso übergießen und darin bis zur weiteren Verwendung ziehen lassen, danach abseihen.

---

6. Die Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Anschließend die Schüssel vom Herd nehmen und die Kuvertüre mind. 15 Min. abkühlen lassen.

---

7. Inzwischen die Eier trennen, die Eigelbe mit dem Puderzucker und dem abgeseihten Espresso mit den Quirlen des Handrührgeräts oder mit einem Schneebesen aufschlagen. Die Sahne steif schlagen.

---

8. Die Eiweiße mit dem Zucker halbsteif schlagen. Die Eigelbmasse mit der abgekühlten Kuvertüre zügig verrühren. Zuerst 2 - 3 EL Sahne mit dem Schneebesen unterrühren, dann die übrige Sahne und den Eischnee mit einem Teigspatel unterheben.

---

9. Den abgekühlten Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden (alternativ dreimal durchschneiden, dann unten jeweils mit einem Viertel der Mousse bestreichen). Den untersten Boden auf eine Kuchenplatte setzen und mit einem Drittel der Mousse bestreichen.

---

10. Den mittleren Boden daraufsetzen und mit einem weiteren Drittel der Mousse bestreichen. Dann den letzten Boden oben aufsetzen und mit der übrigen Mousse locker überziehen. Die Torte im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen und zum Servieren in Stücke schneiden.

---

- 11.