Rezept

Schnelle Mousse-au-Chocolat-Torte

Ein Rezept von Schnelle Mousse-au-Chocolat-Torte, am 27.04.2024

Zutaten

4	Eier
100 g	Mehl
40 g	Kakaopulver
400 g	Sahne
50 g	Raspelschokolade (Fertigprodukt)
	fester Faden
100 g	Zucker
1 TL	Backpulver
100 g	Zartbitter-Schokolade
2 Päckchen	Sahnesteif
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade in Stücke brechen und in der Sahne schmelzen. Die Schokosahne im Kühlschrank mind. 2 Std. abkühlen lassen. Den Boden der Springform fetten. Den Backofen auf 200° vorheizen.

2. Eier mit Zucker und 4 EL heißem Wasser mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, bis die Masse weißgelblich ist. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen und mit dem Schneebesen unter die Masse heben. Den Teig in die Form geben und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen, danach ca. 15 Min. abkühlen lassen.

3. Die Schoko-Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Den Tortenboden teilen, ein Drittel der Schoko-Sahne auf die untere Hälfte des Bodens geben, mit der oberen Hälfte abdecken und die übrige Sahne obenauf und am Rand verteilen. Den Rand der Torte mit Raspelschokolade dekorieren. Die Torte mind. 30 Min. kühlen.