

Rezept

# Schoko-Mousse-Schnitten

Ein Rezept von Schoko-Mousse-Schnitten, am 23.04.2024

## Zutaten

### Für die Schokocreme

**600 g** Sahne

**400 g** Bitterschokolade (70 % Kakaoanteil)

### Für den Teig

**200 g** Bitterschokolade (70 % Kakaoanteil)

**200 g** Butter

**8** zimmerwarme Eier (Größe M)

**150 g** Zucker

**175 g** Mehl

**200 g** gemahlene Mandeln

**2 TL** Kakaopulver

**2 TL** Backpulver

Backpapier für das Backblech

### Außerdem

**125 ml** frisch gebrühter, abgekühlter Espresso

**4-5 EL** Orangenlikör (nach Belieben)

**1-2 EL** Kakaopulver zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 tiefes Backblech (24 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Für die Schokosahne die Sahne in einem Topf erhitzen. Inzwischen die Schokolade zerbröckeln und in der Sahne bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Die Schokosahne in eine große Rührschüssel gießen und abgedeckt mindestens 4 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Für den Teig die Schokolade hacken und mit der Butter in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen, dabei ab und zu umrühren. Dann vom Herd nehmen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 5 Min. cremig schlagen. Mehl, Mandeln, Kakao- und Backpulver mischen. Mit der geschmolzenen Schokolade kurz unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Den Teig auf das Blech geben und mit dem Teigschaber gleichmäßig verstreichen. Im Ofen (Mitte) 15-18 Min. backen. Kuchen herausnehmen, auf ein Gitter stürzen, Backpapier ablösen und wieder auf das Blech legen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.
4. Den Kuchen mit Espresso beträufeln. Oder zum Beträufeln nach Belieben Espresso und Likör mischen. Die Schokosahne mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen und zügig mit einer Palette oder einem breiten Messer auf dem Kuchen verstreichen. Mit Kakaopulver bestreuen.