

Rezept

Flache Schokomousse-Torte

Ein Rezept von Flache Schokomousse-Torte, am 18.06.2026

Zutaten

180 g Mehl	110 g kalte Butter
20 g Kakaopulver (ungezuckert)	80 g Puderzucker
Salz	1 Eigelb
60 g weiße Kuvertüre	600 g Sahne
1 EL Orangenlikör (z. B. Cointreau; ersatzweise 1 TL Orangensirup)	150 g dunkle Schokolade (Kakaoanteil 60 %)
1 Pck. Vanillezucker	3 Eigelbe
1 EL brauner kubanischer Rum (nach Belieben)	1 Prise Salz
Kakaopulver zum Bestreuen	Tortenring

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINEN KUCHEN VON 26 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Für die Hülle das Mehl mit Butter, Kakao, Zucker und 1 Prise Salz mischen, mit dem Eigelb und, wenn nötig, etwas Eiswasser zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für 30 Min. kühl stellen.
2. Für die Fülle die Kuvertüre auf einer Küchenreibe grob reiben. 250 g Sahne aufkochen. Die Kuvertüre darin bei schwacher Hitze schmelzen, dann den Orangenlikör unterrühren. Alles in eine Schüssel gießen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig zu einem Kreis von 26 cm Ø ausrollen und in einem Tortenring auf das Blech setzen oder auf den Boden einer gebutterten Springform legen. Im Backofen (Mitte) 10 Min. backen, abkühlen lassen. Den Tortenring nicht entfernen.
4. Für die dunkle Mousse die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, vom Bad nehmen. Eigelbe mit Vanillezucker schaumig schlagen. Schokolade, Salz und Rum mit dem Schneebesen kräftig in die Eiercreme rühren. Die restlichen 350 g Sahne cremig (nicht steif!) schlagen, vorsichtig unter die Creme ziehen.
5. Die dunkle Mousse gleichmäßig auf den Tortenboden im Ring gießen und glatt streichen. Mindestens 12 Std. in den Kühlschrank stellen.
6. Zuletzt die gekühlte weiße Schokoladensahne mit dem Handmixer steif schlagen und vorsichtig auf die dunkle Mousse streichen. Nach Belieben durch ein knapp über der Torte platziertes Kuchengitter mit Kakaopulver bestreuen. Die Torte kalt stellen, kurz vor dem Servieren mit einem heiß abgespülten Messer aus der Form schneiden.