

Rezept

# Mousse-au-Chocolat-Schnitten

Ein Rezept von Mousse-au-Chocolat-Schnitten, am 26.04.2024

## Zutaten

### Für den Rührteig

<b>250 g</b> weiche Butter	<b>200 g</b> Zucker
Salz	<b>4</b> Eier (M)
<b>300 g</b> Mehl	<b>40 g</b> Kakaopulver
<b>3 TL</b> Backpulver	<b>100 ml</b> Milch

### Für die Mousse

<b>375 g</b> Zartbitter-Schokolade (mind. 60 % Kakaogehalt)	<b>150 ml</b> Milch
	<b>650 g</b> Sahne

### Für den Krokant

<b>150 g</b> Zucker	<b>150 g</b> Walnusskerne
---------------------	---------------------------

### Ausserdem

Butter für das Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 24 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal, 30 g F, 6 g EW, 31 g KH

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Zimmerwarme Butter mit Zucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig aufschlagen. Eier einzeln zugeben. Mehl, Kakao sowie Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unter den Teig rühren.
2. Den Teig auf das Backpapier geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Den fertigen Tortenboden auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.
3. Die Schokolade grob hacken, in eine hitzefeste Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Die Milch mit einem Rührbesen untermischen und den Schoko-Mix vom Wasserbad nehmen.
4. Sahne steif schlagen und in zwei Portionen unter den Schoko-Mix heben. Ist dieser bereits zu fest geworden, nochmals kurz über dem Wasserbad erwärmen und leicht abkühlen lassen, bevor die Sahne zugefügt wird. Tortenboden vom Backpapier lösen und auf eine Kuchenplatte geben. Die Mousse gleichmäßig und leicht wolkig aufstreichen. Etwa 1 Std. kühlen.

5. Zucker in einer weiten Pfanne mit 4 EL Wasser verrühren. Bei mittlerer bis großer Hitze goldbraun karamellisieren lassen. Dabei nicht umrühren! Walnüsse dazu geben und mittels Silikonteigschaber mit dem Karamell verrühren. Anschließend sofort auf einen Bogen Backpapier geben und etwas verteilen. Etwa 10 Min. abkühlen und fest werden lassen, dann grob hacken. Kurz vor dem Servieren den Kuchen in 24 Stücke schneiden und mit dem Krokant bestreuen.