

Rezept

Schokoladentorte Mäusekuchen

Ein Rezept von Schokoladentorte Mäusekuchen, am 11.06.2026

Zutaten

Für den Teig:

125 g Zartbitter-Schokolade (mind. 70 % Kakaogehalt)	125 g Butter
125 g Zucker	4 Eier (M)
½ Pck. Backpulver	125 g Mehl
	200 g Crème fraîche

Für Mousse und Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine	300 g Doppelrahmfrischkäse
150 g Zucker	100 g Schokotropfen (Fertigprodukt)
400 g Sahne	3 Bananen

Für die Deko:

50 g Kokosraspel	40 g Doppelrahmfrischkäse
20 g Zucker	6 lila Zuckerperlen
3 Zuckerherzen	6 Mandelblättchen
2 rote Fruchtgummischnüre	

Außerdem:

Springform (20 cm Ø)	Butter für die Form
----------------------	---------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Torte (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal, 45 g F, 9 g EW, 49 g KH

Zubereitung

- Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Für den Teig die Schokolade grob hacken und mit der Butter in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Danach abkühlen lassen. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts hellschaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver darübersieben und mit wenigen Umdrehungen des Rührgeräts untermischen. Schokobutter und Crème fraîche in zwei Portionen mit dem Teigschaber unterheben. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) 50-55 Min. backen. Herausnehmen, leicht abgekühlt aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.
- Für die Mousse die Gelatine ca. 10 Min. in kaltem Wasser einweichen. Danach in 50 ml warmem (nicht kochendem!) Wasser auflösen. Frischkäse und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren. Zuerst 3 EL der Frischkäsecreme mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann die Gelatinemischung unter die restliche Creme rühren. Die Schokoladentropfen mit einem Teigschaber unterziehen. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

3. Für die Füllung die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Das obere Drittel des Kuchens mit einem langen Messer abtrennen und beiseitelegen. Den Boden mit einem Löffel aushöhlen. Den abgeschnittenen und den ausgehöhlten Kuchenteil in einer Schüssel sehr fein zerbröseln. Die ausgehöhlte Torte mit den Bananenscheiben belegen und die Frischkäsecreme kuppelartig daraufstreichen. Die Kuppel mit den Kuchenbröseln bedecken und die Torte ca. 2 Std. kalt stellen.

4. Für die Deko 40 g Kokosraspel mit Frischkäse und Zucker in einer Schüssel verrühren und daraus drei ovale, an einer Seite leicht zugespitzte Mäusekörper und ein Mäusehinterteil formen. An den Körpern je 2 Zuckerperlen als Augen, 1 Zuckerherz als Nase und 2 Mandelblättchen als Ohren anbringen. Für den Schwanz die Fruchtgummischüre halbieren. Ein kleines Loch in die Mäusekörper und das Mäusehinterteil stechen und die Schnüre hineinschieben. Alle Mäuse mit den restlichen Kokosflocken bestreuen.

5. Die Torte auf eine Tortenplatte stellen und die drei Mäuse auf der Oberseite verteilen. Das Mäusehinterteil am unteren Rand platzieren, als ob die Maus gerade in den Kuchen schlüpft.