Rezept

Schokomousse-Törtchen mit Füllung

Ein Rezept von Schokomousse-Törtchen mit Füllung, am 14.06.2025

Zutaten

Für die Himbeer-Füllung

- **180 g** Himbeeren (davon der Saft)
- **30 g** Zucker
- **1,5 Blätter** Gelatine

Für die dunkle Schokomousse

- **150 g** Zartbitterschokolade
- **360 ml** Schlagsahne

Für die Schokoröllchen

- Zartbitterschokolade

Außerdem

- Backkakao zum Bestäuben
- Goldpuder

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 551 kcal

Zubereitung

1. Als erstes backt ihr euren Lieblings-Schokokuchen.

2. Für die Füllung die Gelatine in eiskaltes Wasser geben und einweichen lassen. In der Zwischenzeit die Himbeeren zusammen mit dem Zucker in einen kleinen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Dabei mit einer Gabel einige Beeren zerdrücken. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, mit einem Pürierstab fein pürieren.

3. Die Gelatine gut ausdrücken und im heißen Himbeerbeerpüree auflösen. Dann die Fruchtmasse in eine leere Toffifeepackung gießen und einfrieren.

4. Für die Schokomousse die Kuvertüre fein hacken. Die Sahne in einem Topf erhitzen, vom Herd ziehen und die Kuvertüre darin schmelzen. Im Kühlschrank kalt werden lassen, anschließend mit dem Handmixer aufschlagen. Ein wenig Mousse in die Silikonförmchen füllen und mit einem Zahnstocher alle Luftblasen zerstechen. Jeweils ein gefrorenes Himbeergelee in je ein Silikonförmchen zur Mousse geben, das Förmchen dann komplett mit Mousse auffüllen und schließlich einfrieren.

5. Für die Schokoröllchen die Schokolade schmelzen, auf einer glatten Platte erkalten lassen und anschließen mit einem Messer vorsichtig runter ziehen.

6. Nun müsst ihr die Törtchen noch zusammenbauen. Dafür stecht ihr den Kuchenboden mit einer runden Form aus. Die gefrorene Schokomasse setzt ihr dann auf die runden Böden und bestäubt sie anschließend mit Backkakao. Mit Schokoröllchen und Goldpuder dekorieren.