

Rezept

Weißer Mousse-Torte

Ein Rezept von Weißer Mousse-Torte, am 10.06.2023

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Milch
200 g gem. Mandeln	300 g Mehl
1 Pck. Backpulver	200 ml Milch
400 g weiße Schokolade	2 Eier
300 g Sahne	50 g Mandelblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl und Milch unter Rühren zugeben. Mehl, die gemahlene Mandeln und das Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Für die Mousse Milch erwärmen, Schokolade hacken und darin schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen, dann die Eier trennen, Eigelbe einrühren. Eiweiße und Sahne getrennt steif schlagen und nacheinander unterheben.
4. Boden zweimal quer teilen. Boden mit Tortenring umstellen, mit 1/3 der Mousse bestreichen, zweiten Boden auflegen, ebenfalls mit 1/3 der Mousse bestreichen. Deckel auflegen und Torte mit restlicher Mousse bestreichen. Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne rösten und Torte damit bestreuen. 3 Std. kühl stellen.