

Rezept

# Weißer Schokoladen-Mousse-Törtchen

Ein Rezept von Weißer Schokoladen-Mousse-Törtchen, am 28.06.2026

## Zutaten

### Für den Boden

<b>100 g</b> Butter	<b>100 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>2</b> Eier	<b>120 g</b> Mehl
<b>30 g</b> Speisestärke	<b>1 TL</b> Backpulver

### Für die helle Mousse

<b>200 ml</b> Schlagsahne	<b>85 g</b> weiße Kuvertüre
<b>15 g</b> gehackte weiße Kuvertüre zum Unterheben	

### Für die Ganache

<b>200 ml</b> Schlagsahne	<b>600 g</b> weiße Schokolade
---------------------------	-------------------------------

### Für den Sirup

<b>200 ml</b> Wasser	<b>100 g</b> Zucker
<b>1 TL</b> Zimt	

### Für die Deko (optional)

Puderrucker oder Dekor-Schnee	FrISChe Himbeeren oder andere Beeren
Essbares Goldpulver	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ca. 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Backofen vorheizen (175 °C Ober-/ Unterhitze / 150 °C Umluft). In der Zwischenzeit für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz für einige Minuten schaumig rühren. Nach und nach Eier unterheben. Anschließend mit Mehl, Stärke und Backpulver mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Ein kleines Backblech (24x24 cm) mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben und glatt streichen. Im heißen Backofen ca. 20 - 30 Minuten backen. Kuchen kurz abkühlen lassen.
2. Für die helle Mousse Kuvertüre fein hacken. In einem Topf die Sahne erhitzen, vom Herd ziehen und die Kuvertüre darin schmelzen. Im Kühlschrank sehr kalt werden lassen. Erst wenn die Masse gut ausgekühlt ist, mit dem Handmixer auf höchster Stufe aufschlagen. Gehackte Kuvertüre unterheben. Die Mousse in Silikonförmchen geben. Luftbläschen mit einem Zahnstocher zerstechen. Für mindestens zwei Stunden in das Gefrierfach geben.

3. Für die weiße Ganache ebenfalls Sahne erhitzen, Schokolade hacken und darin schmelzen. Für den Sirup Wasser und Zucker so lange köcheln lassen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht. Zimt unterrühren. Etwas abkühlen lassen und anschließend den Kuchenboden mit dem Sirup beträufeln.
- 
4. Gefrorene Moussewürfel auf die Böden legen und mit der Ganache bestreichen, möglichst glatt und an den Kanten eckig. Nach dem ersten Bestreichen in den Kühlschrank stellen und dann noch einmal bestreichen. Mit Dekor-Schnee bepudern, so lange die Ganache noch nicht trocken ist. Himbeeren oder andere Beeren mit Goldpulver bepinseln und dekorieren.