

Für den Boden:

- 100 g Butter
- 120 g Zartbitterschokolade
- 90 g Staub-/ Puderzucker
- 3 Eier
- 80 g Mehl
- 30 g Stärke (Maizena)
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Für das Mousse:

- 320 g Zartbitterschokolade (mind. 60%)
- 500 ml Schlagobers / Sahne
- 4 Eier
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz

Für die Deko:

- Schokoraspeln
- Frische Früchte nach Belieben

Zubereitung:

Die Springform am Boden mit Backpapier auslegen.

Die Schokolade mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker aufschlagen und die ausgekühlte Schokolade-Buttermischung unterheben.

Das Mehl mit dem Backpulver, der Stärke und dem Salz mischen und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 20-25 Minuten auf Sicht backen.

Nach dem Backen aus dem Backrohr nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Form abnehmen, reinigen und wieder um den Tortenboden stellen.

Zubereitung Mousse:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen.
Das Schlagobers steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Die Eier mit dem Zucker und dem Salz über einem Wasserbad schaumig schlagen.
Dabei aufpassen das das ganze nicht zu heiß wird, denn sonst hast Du Rühreier und das wollen wir nicht.

Die geschmolzene Schokolade unter die Eimasse rühren. Das ganze etwas abkühlen lassen.

Das geschlagene Schlagobers unterheben und auf den Tortenboden geben,
glattstreichen.

Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die Torte vorsichtig vom Rand der Springform lösen, auf einen
Tortenteller stellen und mit Schokoladeraspel bestreuen und mit Früchten dekorieren.

Gutes Gelingen wünscht Dir wieder einmal Deine Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

ALLE Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor
Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine
Urheberrechtsverletzung darstellen.