



## **Schokoladen Mousse Torte**

Zutaten:

### Für den Boden:

- 100 g Butter
- 120 g Zartbitterschokolade
- 90 g Staub-/ Puderzucker
- 3 Eier
- 60 g Mehl glatt AT Type W 480 / DE Type 405
- 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:

- Schokostreusel
- Geschlagenes Schlagobers / Sahne
- 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 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 etwas geschlagenem Schlagobers Tupfen aufspritzen, mit Schokostreusel bestreuen und mit Früchten dekorieren.

Gutes Gelingen wünscht Dir wieder einmal Deine Gudrun von Mödling.

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)

