


Cassis-Mousse-Torte

Dekorative Torte mit einer Mousse aus schwarzen Johannisbeeren und Mascarpone-Creme-Tupfen.

etwa 14 Stück

 aufwändig

 bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Tortenring
Fett

Dekor-Teig:

50 g Butter oder Margarine
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 Eier (Größe M)
75 g Puderzucker
4 EL Milch
2 TL Dr. Oetker Kakao

All-in-Teig:

75 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
2 EL Dr. Oetker Kakao
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
100 g weiche Butter oder Margarine
1 EL Milch
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter

Mascarpone-Creme:

250 g Mascarpone
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
50 g Schlagsahne
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Cassis-Mousse:

6 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
450 g schwarze Johannisbeeren
5 EL Wasser

1 Vorbereiten:

Für den Dekor-Teig Butter oder Margarine zerlassen und etwas abkühlen lassen. Das halbe Backblech (etwa 40 x 16 cm) fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Dekor-Teig:

Alle Zutaten, außer dem Kakao, in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu einem glatten Teig verrühren. 4 EL des Teiges abnehmen und mit dem Kakao dunkel einfärben. Dunklen Teig in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und beliebig Wellen oder Bögen auf das Blech spritzen. Den hellen Teig vorsichtig darauf verteilen (Abb.1), verstreichen und backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Teigplatte lösen, mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 All-in-Teig:

Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Mehl, Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier sowie Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Alles mit dem Mixer (Rührstäbe) 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die Raspelschokolade untermischen. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 18 Min.

Den Kuchen vom Springformrand lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- 4 "Dekorplatte" stürzen, das mitgebackene Backpapier abziehen und in 3 etwa 5 cm breite Streifen schneiden (Abb. 2). Den All-in-Teig-Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring darumstellen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Streifen mit dem Muster nach außen um den Boden legen. Den letzten Streifen passend kürzen und den Tortenring feststellen.



5 Mascarpone-Creme:

Mascarpone mit Crème fraîche, Schlagsahne, Zucker und Vanillin-Zucker etwa 1 Min. mit dem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 13 mm) geben. Etwa 3/4 der Creme als große Tupfen auf den Boden spritzen (Abb. 3). Übrige Creme in den Kühlschrank stellen.



3 EL schwarzer Johannisbeerlikör
(Cassis)
75 g Zucker
350 g kalte Schlagsahne

Cassis-Spiegel:

2 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
5 EL schwarzer Johannisbeerlikör
(Cassis)
1 EL Zucker



6 Cassis-Mousse:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Johannisbeeren waschen und in einem Topf mit dem Wasser bei mittlerer Hitze mit Deckel in 5-7 Min. weich kochen. Früchte durch ein Sieb streichen. 4 EL Fruchtmasse für den Spiegel beiseitestellen. Gelatine in der übrigen heißen Fruchtmasse unter Rühren auflösen. Likör und Zucker mit einem Schneebesen unterrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Fruchtmasse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Creme vorsichtig auf den Tupfen verteilen und glatt streichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

7 Cassis-Spiegel:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Gelatine leicht ausdrücken und mit der zurückbehaltenen Fruchtmasse, Likör, Zucker in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis die Gelatine aufgelöst ist. Topf vom Herd nehmen und Masse etwas abkühlen lassen. Dann als Spiegel gleichmäßig auf der Mousse verteilen (Abb. 4) und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.



8 Verzieren:

Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Torte in 14 Stücke einteilen. Am Rand mit der restlichen Mascarpone-Creme etwa 14 Sahnebögen aufspritzen. Nach Belieben mit Johannisbeerrispen oder anderen Beeren sowie "Dekorplatten"-Stücke verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von schwarzen Johannisbeeren kann auch anderes frisches oder tiefgekühltes Beerenobst, z. B. rote Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren verwendet werden.
- Statt mit Cassis kann die Torte auch mit schwarzem Johannisbeernektar zubereitet werden.