

Mousse-au-chocolat-Birnen-Torte mit Spiegelglasur

Schokoladentorte für Schokoladenfans mit Mousse au chocolat-Füllung, Williamsbirnen, einem Hauch Kaffee und Mirror-Glaze-Überzug.

etwa 12 Stück



aufwändig



bis 80 Minuten



Wie backe ich eine Mousse-au-chocolat-Torte mit Birnen?:

1 Mousse au chocolat zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kuvertüre grob zerkleinern, 200 g Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Gelatine ausdrücken und unterrühren. Die Masse in eine Rührschüssel füllen und im Kühlschrank erkalten lassen.

2 Für den Teig Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier
Fett

Mousse au chocolat:

2 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
200 g Schlagsahne
200 g kalte Schlagsahne
1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt

Teig:

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
60 ml starker Kaffee, heiß
50 g weiche Butter
75 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
45 g Zucker
1 Pr. Salz
etwa 2 Pr. gemahlener Zimt
etwa 45 g Dr. Oetker Backmich
Kakaosplitter, Schoko-Tröpfchen & Vollmilchschoko
1 Ei (Größe M)
etwa 1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt

Füllung:

240 g Birnenhälften (Abtropfgew.)

Spiegelglasur:

3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
75 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
75 g Karamellsirup
75 g Zucker
75 ml Wasser
75 g gezuckerte Kondensmilch

Zum Verzieren:

etwa 25 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Dr. Oetker gehackte Pistazien

3 Teig zubereiten:

Heißen Kaffee über die Butter gießen und schmelzen. Mehl mit Backin, Zucker, Salz, Zimt, Mandeln und Backmich in einer Rührschüssel vermischen. Kaffee-Butter-Mischung, Ei und Vanille-Extrakt verrühren. Zum Mehl-Gemisch geben und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf mittlerer Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Erkaltenen Boden auf eine Platte geben und einen Tortenring darumstellen.

4 Füllung zubereiten:

Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen. Eine Birnenhälfte für die Verzierung beiseitelegen, die übrigen Birnen im Kreis auf den Boden legen. 200 g kalte Sahne mit Vanille-Extrakt steif schlagen. Erkalte Kuvertüre-Sahne mit dem Mixer (Rührstäbe) leicht aufschlagen. Die geschlagene Sahne unterheben. Mousse auf den Birnen verstreichen und die Torte mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

5 Die Torte aus dem Tortenring lösen und mind. 2 Std. einfrieren.

6 Spiegelglasur zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kuvertüre grob hacken. Karamellsirup, Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen und etwas einköcheln. Topf vom Herd nehmen, Kondensmilch hinzufügen und unterrühren. Kuvertüre unter ständigem Rühren darin schmelzen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Masse durch ein feines Sieb in einen Messbecher füllen und (nicht im Kühlschrank) erkalten lassen.

7 Die tiefgekühlte Torte auf dem Kuchenrost auf ein Backblech stellen und mit der Glasur übergießen. Mit einer Palette verstreichen und eventuelle Lücken im Überzug mit Hilfe eines Tafelmessers "ausbessern". Die Torte etwa 15 Min. abtropfen lassen, dann auf eine Tortenplatte umsetzen. Torte mind. 1 Std. im Kühlschrank auftauen lassen.

8 Verzieren:

Kuvertüre hacken, in einen kleinen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und im Wasserbad schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden und über die Torte sprengeln. Mit in Scheiben geschnittener Birnenhälfte und Pistazien dekorieren.

