





Weißer Mousse-au-Chocolat-Torte

Das beliebte Dessert als Torte für Schokoladen-Liebhaber.

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Mürbeteig:

125 g Weizenmehl
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
75 g weiche Butter oder
Margarine

Biskuitteig:

50 g Butter
4 Eier (Größe M)
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
15 g Dr. Oetker Kakao
100 g Dr. Oetker gehackte
Mandeln

Zum Bestreichen:

100 g Pflaumenmus

Füllung:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
150 ml Milch
150 g weiße Schokolade
500 g kalte Schlagsahne
50 g Dr. Oetker gehackte
Mandeln

Außerdem:

etwa 200 g Pflaumenmus
150 g weiße Schokolade
Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Min.

3 Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- 4 Inzwischen für den Biskuitteig die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Den Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

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

5 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanille-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen und mit Mandeln bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

- 6 Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

- 7 Backpapier vorsichtig abziehen, Boden einmal durchschneiden. Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit Pflaumenmus bestreichen, mit dem unteren Biskuitboden bedecken und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

8 Füllung zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Milch in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Die Schokolade in grobe Stücke teilen und in der Milch schmelzen. Gelatine ausdrücken und ebenfalls in der Milch unter Rühren auflösen. Sahne steif schlagen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben

- 9 Die Hälfte der Creme in den Tortenring streichen, mit Mandeln bestreuen, mit dem oberen Biskuitboden bedecken und mit übriger Creme einstreichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

- 10 Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, auf ein Stück Backpapier streichen und ganz fest werden lassen.

- 11 Tortenring mit Hilfe eines Messers lösen. Pflaumenmus durch ein Sieb streichen und den Tortenrand damit bestreichen.





Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 12 Unterschiedlich große Sterne ausstechen, an den Tortenrand und auf die Torte legen. Torte vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte lässt sich ohne Garnierung einfrieren.

