Deutschlandtorte (Erdbeer-Schokoladenmousse-Torte)





Zutaten für 1 Torte:

Boden:
2 Eigelb
1 Esslöffel warmes Wasser
65 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillinzucker
2 Eiweiß
50 g Mehl
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
1 Teelöffel Backpulver
etwas Speisefarbe gelb

Erdbeerfüllung:
750 g Erdbeeren
5 Blatt rote Gelatine
5 Blatt weiße Gelatine
70 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillinzucker

Schokomousse-Füllung:
250 g Zartbitter-Kuvertüre

2 Blatt weiße Gelatine
2 sehr frische Eigelb
1 sehr frisches Ei
30 g Zucker
300 g Sahne

Sahnefüllung:
100 g Sahne
10 g Puderzucker
1 Blatt weiße Gelatine

Erdbeerspiegel:
80 g Erdbeeren
1 Blatt weiße Gelatine

Ananasspiegel:
65 g Ananas
1 Blatt weiße Gelatine

Canache:
30 g Zartbitter-Kuvertüre
30 g Sahne

Zubereitung:
Für den Boden das Eigelb mit dem Besen des Handrührgeräts verrühren, und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und dem Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben. Alles vorsichtig mit einem Löffel unterziehen. Springformring mit dem Durchmesser 26 cm mit Backpapier oder Pergamentpapier auslegen, den Teig sofort einfüllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten bei einer Temperatur von 170°C backen. Boden aus der Form lösen, Papier abziehen und auskühlen lassen.

Für die Erdbeerfüllung die Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen, vom Grünzeug befreien und pürieren. Zucker und Vanillinzucker unterrühren. Gelatine ausdrücken und in der Mikrowelle auflösen und unter das Erdbeerpüree rühren. Püree für kurze Zeit in den Kühlschrank stellen, bis die Füllung etwas zu Stocken beginnt.
Den Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem hohen Tortenring umstellen. Die Erdbeerfüllung einfüllen und glatt streichen. Für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis sich die Oberfläche etwas fest anfüllt.
Für das Schokomousse die Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen.
Gelatine in kaltes Wasser einweichen.
Eigelb, Ei und Zucker im warmen Wasserbad schaumig aufschlagen, vom Wasserbad nehmen und fast kalt schlagen. Die flüssige, lauwarme Kuvertüre unterrühren. Gelatine ausdrücken, in der Mikrowelle auflösen und unter die Schokomasse rühren.
Die Sahne steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Mousse vorsichtig auf die Erdbeerfüllung geben und glatt streichen. Für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis sich die Oberfläche fest anfühlt.
Für die Sahnefüllung die Gelatine in kaltes Wasser einweichen.
Sahne mit Puderzucker steif schlagen, Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Sahne dünn auf die Torte streichen und wieder in den Kühlschrank stellen, bis sich die Oberfläche etwas fest anfühlt.
Die Torte mit einem Lineal ausmessen und die Oberfläche in 3 Teile einteilen. Mit einem Messer leichte Linien einzeichnen. Die beiden äußeren Teile mit Alufolie abdecken (siehe Bild).



Für den Erdbeerspiegel die Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen, vom Grünzeug befreien und pürieren. Die ausgedrückte, aufgelöste Gelatine unterrühren. Erdbeerpüree vorsichtig mit einem Esslöffel in die Mitte der Torte verteilen. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Folie vorsichtig entfernen.
Für den Ananasspiegel die Gelatine in kaltes Wasser einweichen. Die Ananas pürieren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter das Ananaspüree rühren. Vorsichtig mit einem Esslöffel auf einen Teil der Torte verteilen.
Für den Canache die Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen. Sahne unter die noch warme Kuvertüre rühren und sofort mit einem Esslöffel auf den anderen Teil der Torte verteilen.
Torte noch kurz kalt stellen, dann den Ring entfernen und servieren.

© lecker-backen.de