Schokoladenmousse-Torte

Zutaten für 1 Torte:



Boden:
5 Eier
2 Eigelbe
150 g Zucker
1 Teelöffel abgeriebene, unbehandelte Orangenschale
90 g Butter
150 g Mehl
30 g Stärke

Creme:
300 g Sahne
30 g weiße Kuvertüre
10 g Puderzucker
1 Päckchen Sahnefest

Schokoladenmousse:
2 Blatt Gelatine
200 g Zartbitter-Kuvertüre
2 sehr frische Eigelb
1 Ei
30 g Zucker
300 g Sahne

Außerdem:
Lebensmittelfarbe in grün, orange und rot

100 g Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
etwas aufgelöste Kuvertüre
Kakaopulver
50 g Zartbitter-Schokoraspel

Zubereitung:
Für den Biskuit die Eier, Eigelbe, Zucker und Orangenschale in einer Schüssel im Wasserbad schlagen, bis sie lauwarm ist. Schüssel herausnehmen und die Masse ca. 8 Minuten kalt und cremig schlagen.
Inzwischen die Butter erwärmen. Mehl mit Stärke sieben und mit einem Kochlöffel unter die Eiermasse heben. Zum Schluss die flüssige, noch warme Butter unterziehen.
Eine Springform (Durchmesser 26 cm) am Boden fetten, mit Mehl bestäuben und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175-180°C etwa 25 Minuten backen. Über Nacht in der Form auskühlen lassen.
Für die Creme Sahne in einem Topf aufkochen und die zerkleinerte Kuvertüre unter ständigem Rühren darin schmelzen. Im Kühlschrank über Nacht erkalten lassen.
Für die Mousse Gelatine einweichen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Eigelbe, Ei und Zucker im Wasserbad schaumig aufschlagen, vom Wasserbad nehmen und fast kalt schlagen. Die flüssige, lauwarme Kuvertüre unterrühren. Gelatine gut ausdrücken, nach Anweisung auflösen und unter
die Schokomasse rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Den Boden von der Backform lösen und auf eine Tortenplatte legen. Mit einem Tortenring umstellen. Die Schokomousse einfüllen, glatt streichen und im Kühlschrank fest werden lassen. Ring mit einem Messer von der Torte
lösen.
Creme, Puderzucker und Sahnefest dem dem Handrührgerät aufschlagen und die Torte ringsum mit etwa 3/4 der Sahne einstreichen. Torte einteilen.
Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und kleine Tupfen auf der Randoberseite der Torte spritzen. Den

Tortenrand mit Schokoraspel bestreuen.
Für die Garnitur Marzipan mit Puderzucker verkneten und in 4 Stücke teilen wobei ein Stück größer als die anderen sein soll. Die 3 kleineren Stücke jeweils mit rot, grün und orange einfärben. Das große Stück bleibt weiß. Die kleinen Teile ausrollen und jeweils 8 kleine Kreise ausstechen. Von jedem Kreis noch ein kleines Stück weg stechen, so dass es eine Eierform hat. Mit flüssiger Kuvertüre auf jedes Ei einen Buchstaben von „EIN FROHES OSTERFEST“ und je ein gemustertes Ei
spritzen. Aus dem großen Stück einen kleinen Osterhasen formen, bei den Augen kleine Vertiefungen drücken und das Stummelschwänzchen nicht vergessen. Ganz wenig Kakaopulver in die Hand nehmen und den Hasen damit einreiben, so dass es leicht bräunlich ist. Die Augen und die
Nase mit Kuvertüre ausspritzen und trocknen lassen.
Die Buchstaben mit Hilfe der restlichen Creme so auf die Torte platzieren, dass man die Schrift „Ein Frohes Osterfest“ gut lesen kann. Der Hase kommt in die Mitte der Torte.

© lecker-backen.de