Mousse-au-Chocolat-Torte



Diese Fotos hat uns freundlicherweise figophil zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Torte:

Boden:

- 5 Eiweiß
- 5 Eigelb
- 170 g Zucker
- 100 g Mehl
- 30 g Stärke
- 30 g Kakaopulver
- 1 1/2 Teelöffel Backpulver
- 40 g Butter

Creme:

- 250 ml kalte Milch
- 1 Päckchen Cremepulver für Mousse au chocolat
- 250 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 große Dose Birnenhälften (830 g Abtropfgewicht)

Außerdem:

- 3 Esslöffel Puderzucker
- 1 Esslöffel Kakaopulver

Diese Fotos hat uns freundlicherweise figophil zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zubereitung

1. Für den Boden die Butter auflösen und auf etwa 40°C abkühlen lassen.
2. Das Eigelb schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist.
3. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen.
4. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben und unterrühren.
5. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver darüber sieben. Alles vorsichtig mit einem Löffel unterziehen. Zum Schluss die flüssige Butter unterziehen.
6. Springformring mit dem Durchmesser 26 cm mit Backpapier oder Pergamentpapier auslegen, die Masse sofort einfüllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten bei einer Temperatur von 190°C backen. Fertig gebackenen Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
7. Für die Creme die Milch in eine hohe Rührschüssel geben. Cremepulver hinzufügen und das Ganze 3 Minuten lang kräftig aufschlagen. Die Sahne zusammen mit Sahnesteif steif schlagen.

8. Die Birnenhälften in knapp 1 cm große Würfel schneiden und auf einem Sieb gründlich abtropfen lassen. Den Saft auffangen. Den Boden zweimal quer durchschneiden. Ersten Boden in eine Springform (26 cm Durchmesser) legen und mit etwas Birnensaft tränken.

9. Die Schokocreme auf den ersten Boden geben, glatt streichen und die Birnen darauf verteilen. Den nächsten Boden auflegen, mit wenig Birnensaft tränken und die geschlagene Sahne darauf verteilen. Zum Schluss den letzten Boden auflegen.

10. Zuerst den Puderzucker, dann das Kakaopulver auf die Torte sieben. Das Ganze mindestens für 40 Minuten kühl stellen.

Info:

Diese Torte auf den Fotos wurde kuppelartig zusammengesetzt und anders ausdekoriert.