

Mousse au Chocolat Torte (23/19cm - 12/8 Port.)

Zutaten

Boden

50g	35g	Kuvertüre 70%
45g	30g	Butter
2	2	Eier
15g	10g	Kristallzucker
30g	20g	karamellisierte Mandeln

Schoko Mousse

85g	50g	Kuvertüre 70%
85g	50g	Kuvertüre 50%
35g	20g	Obers
30g	20g	Amaretto
35g	20g	feste Butter
230g	150g	Obers geschlagen



Canache Glasur

180g	120g	Obers
250g	170g	Kuvertüre 70%
50g	35g	Honig

Zubereitung

Boden: Schokomasse ohne Mehl; **180°C, 10 Minuten**

Mandeln klein schneiden (4-5mm). Kuvertüre schmelzen, mit Butter mischen, auf 40° temperieren. Eier trennen, einen Dotter einzeln aufheben für die Canache, den zweiten Dotter glatt rühren. Eiklar mit Zucker zu Schnee schlagen, Dotter flüchtig einmieren, Schokolade und karamellisierte Mandeln untermischen. In den Tortenring streichen und bei leicht geöffneter Backrohtüre backen.

Mousse au Chocolat: Kuvertüren schmelzen.

Obers aufkochen, Kuvertüren und Likör dazu, dann nach und nach die Butter. Mixen und auf 35° temperieren.

Eigelb schaumig rühren, flüchtig einrühren, geschlagenes Obers unterheben.

Tortenring mit Plastikstreifen auskleiden, den Tortenboden hineinlegen.

Mousse glattstreichen, 2 Stunden tiefkühlen.

Dunkle Canacheglasur: Obers mit Honig aufkochen, Kuvertüre dazugeben und auflösen.

30 Sekunden mit dem Mixstab homogenisieren und die Torte damit begießen und einstreichen.

Im Kühlschrank mindestens 2h reifen lassen, besser über Nacht.

Die Glasur bleibt dabei relativ weich.

Anmerkung: die Torte enthält kein Mehl und nur ganz wenig Zucker, das ist beabsichtigt.

