Mousse au chocolate-Torte

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Biskuit:
3 Eier
90 g Zucker
60 g Mehl
1 P. Schokopuddingpulver
30 g Schokoladenraspeln

Schokoladenmousse:
500 g Snow Creme
(Zimmertemperatur)
250 g Zarbitter-Küvertüre
200 g Schlagsahne
40 ml Rum

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 15min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß im **Schlagkessel** anschlagen, Zucker einrieseln lassen und steif schlagen.
Eigelb mit dem **Softliner** unterziehen, Mehl und Puddingpulver darübersieben und mit den Schokoraspeln unterheben.

Gerbera mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** stellen, Teig einfüllen und mit dem **Liftboy breit** glattstreichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 15 Min. backen.

Die Snow Creme mit dem Handrührgerät glatt rühren.
Die Zartbitter-Kuvertüre auflösen, Sahne steif schlagen.
Den Rum unter die Snow Creme rühren und 200 g der Kuvertüre darunterziehen. Sahne unterheben.
Mousse auf den Biskuit geben und verstreichen.
Die übrige Kuvertüre zum Verzieren in Spritztütchen füllen und in Kreisen über das Mousse ziehen.