

Zutaten:

Biskuit:

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

Schokoladenmousse:

500 g Snow Creme
(Zimmertemperatur)
250 g Zartbitter-Küvertüre
200 g Schlagsahne
40 ml Rum



Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß im **Schlagkessel** anschlagen, Zucker einrieseln lassen und steif schlagen. Eiweiß 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.

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C