

Mousse au Chocolat - Torte auf Schwarzwälder Art



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 12 -14
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12 -14', 'yield' : '' });
```

Ja, ja, genau richtig! Die köstliche Schwarzwälder Kirschtorte, wer kennt und liebt sie nicht? Die Mousse au Chocolat von unserem Chefkoch, Fritz Grundmann, ist Torte auf Schwarzwälder Art. Sie ist eine Variante, die besonders „schokoladig und fruchtig“ ist. Das Schwarzwälder Kirschwasser, die Schlagsahne, sowie Vanille und Zimt machen diese Torte zu einem unwiderstehlichen Traum. Die Sauerkirschen auf einem Schokoboden dürfen Sie auch nicht vergessen! Alles was für eine gute Schwarzwälder Kirschtorte unverzichtbar ist. Diese Leckerheit ist nicht unbedingt etwas für „Kalorienzähler“, aber dieses Meisterstück muss einmal unbedingt ausprobiert werden!

Zutaten

• Für den Boden:

Einer 26 cm große Springform (14 - 16 Stücke)

- 2 Eigelbe
- 250 g Mehl 405 gesiebt, mit 1/2 TL Backpulver gemischt
- 375 g Zucker
- 30 g Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 150 g weiche Butter

• Für die Füllung:

- 2 - 3 EL Kirschwasser nach eigenem Geschmack
- 3 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht
- 300 g Zartbitter - Schokolade, zerbröseln, geschmolzen
- 450 g Schlagsahne
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 Glas Sauerkirschen, abgelaufen
- 2 EL Kakaopulver
- Etwas gemahlener Zimt
- 1 - 2 EL Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, mit Umluft genügen 175 ° C. Die Springform ausfetten, über den Rand hinaus mit Pergamentpapier auslegen.

Schritt2

Der Schokoboden:

Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver, 150 g Zucker und 30 g Kakaopulver mischen und gut mit den Eigelben verkneten.

In die Springform drücken, zunächst für 30 min. kalt stellen, ausruhen lassen. Auf der mittleren Schiene 20 min. backen und danach auskühlen lassen.

Schritt3

Die Füllung:

Die geschmolzene Schokolade mit den letzten 150 g Zucker und dem Vanillezucker verrühren und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen, etwas abkühlen lassen.

Schritt4

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und 50 g von dem Zucker einrieseln lassen, unter die Schokomasse heben.

2 EL Kakaopulver darüber sieben, und die geschlagene Sahne in 2 Schritten mit dem Schneebesen locker unterheben.

Auf dem Boden glatt verteilen und mit Klarsichtfolie abgedeckt, danach 2 - 3 Stunden durchkühlen lassen.

Schritt5

Den Kirschsafte mit dem restlichen Zucker und etwas Zimt erhitzen und mit der angerührten Speisestärke binden, aufkochen.

Die Kirschen dazu geben, kurz „aufstoßen“ lassen und mit Kirschwasser abschmecken, danach abkühlen lassen.

Schritt6

Auf der Torte verteilen, den Ring und das Pergamentpapier abziehen und mit Schlagsahne servieren.

Rezeptart: Badisch, Torten **Zutaten:** Butter, eier, Gelatine, Kakaopulver, Mehl, Sahne, Salz, Schokolade, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mousse-au-chocolat/>