

Mousse au Chocolat - Torte mit Wild-Preiselbeeren

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Biskuit

6 Eier (M)
100 g Zucker
2 EL heißes Wasser
110 g Mehl
30 g Speisestärke
20 g Kakao zum Backen
1 TL Backpulver
1 Glas (220 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren
„Unser Feinstes“

Für die Creme

200 g Zartbitter-Kuvertüre
6 Blatt weiße Gelatine
500 ml Schlagsahne
75 g Zucker
3 EL Wasser
6 g Instant-Espressopulver
1 Glas (220 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren „Unser Feinstes“

Außerdem

20 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubehör

Springform (Ø 26 cm)
Backpapier
Spritzbeutel mit großer Lochtülle
Sparschäler

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit dem übrigen Zucker und dem heißen Wasser cremig aufschlagen. Eischnee darauf geben. Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen und darüber sieben. Alles mit einem Teigschaber gleichmäßig vermengen, dabei nicht zu stark umrühren.

Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 160 Grad) ca. 20-25 Minuten backen. Boden auskühlen lassen.

Boden vorsichtig aus der Form lösen und zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden und den mittleren Boden mit Odenwald Wild-Preiselbeeren „Unser Feinstes“ bestreichen.

Kuvertüre in Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen.

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Wasser aufkochen und Espressopulver darin auflösen. Gelatine ausdrücken, in dem heißen Espresso auflösen und zügig unter die Sahne rühren. Dann die Kuvertüre unterrühren. Etwa 6 EL der Schoko-Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und in den Kühlschrank legen. Etwa 6 TL Preiselbeeren zum Garnieren abnehmen, den Rest unter die Schoko-Creme rühren.



Guten Appetit!

Die Böden mit der Schoko-Preiselbeer-Creme bestreichen. Tortenböden zusammensetzen und die Torte ringsum mit der Creme bestreichen. Torte mit Tupfen und Wellen bespritzen. In die Tupfen eine kleine Mulde drücken und mit den übrigen Preiselbeeren füllen. Kuvertüre mit einem Sparschäler in Röllchen abziehen und die Torte damit bestreuen. Torte vor dem Servieren 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zubereitungszeit ca. 90 Minuten + ca. 2-3 Stunden Kühlzeit



Guten Appetit!