

Pflaumen-Schoko-Mousse-Torte

Zutaten für 8 Stücke:

Für den Biskuitteig

2 EL Vanillesirup
3 EL Wasser
2 Eier (L)
50 g Zucker
80 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
1 EL (15 g) Kakao zum Backen
50 g Schokoraspeln

Für die Creme

175 g Zartbitter-Kuvertüre
Mark von 1 Vanilleschöte
1/2 TL geschroteter Chili
400 ml Schlagsahne
1 Päckchen Gelatine-Fix

Außerdem

1 Glas (700 g) Odenwald Pflaumen
25 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubehör

Kleine Springform (Ø 16 - 18 cm)
Backpapier
Spritzbeutel mit Zackenhülle

Zubereitung:

Zuerst für die Creme Kuvertüre in Stücke schneiden und zusammen mit Vanillemark und Chili in einen kleinen Topf geben. 200 ml Schlagsahne angießen. Alles erhitzen und unter Rühren die Kuvertüre schmelzen lassen. In eine Schüssel geben und die Schoko-Sahne gut abkühlen lassen.

Vanillesirup und 3 EL Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Eier und Zucker dick cremig schlagen, dabei den heißen Vanillesirup unterschlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und sieben. Zügig unter die Ei-Zucker-Masse ziehen und die Schokoraspeln unterheben.

Boden der Springform (Ø 16 - 18 cm) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und glatt verstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 25 Minuten backen. Boden auskühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form lösen.

Odenwald Pflaumen gut abtropfen lassen. Übrige Schlagsahne mit Gelatine-Fix steif schlagen. Schoko-Sahne mit den Schneebesen des Handrührers aufschlagen und esslöffelweise unter die Schlagsahne rühren.

Tortenboden auf eine Tortenplatte setzen. Schoko-Mousse etwa 2 cm dick darauf verstreichen. Etwa die Hälfte der Odenwald Pflaumen darauf verteilen. Übrige Schoko-Mousse in einen Spritzbeutel mit Zackentülle füllen und darauf spritzen. Übrige Pflaumen leicht in die Schoko-Mousse stecken. Torte gut 2 Stunden kühl stellen.

Kuvertüre mit einem scharfen Messer in dünne Späne schneiden und die Torte damit bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit



Guten Appetit!