



Erdbeer-Schokomousse-Torte

Zutaten für ø 26 cm:

150 g geriebene Haselnüsse
1 KL Zimt
120 g Kristallzucker
8 Eiklar

Zutaten für das Mousse:

200 g Edelbitterkuvertüre
500 ml Schlagobers
200 g Packung Mascarpone

500 g Erdbeeren
300 g Erdbeer Fruchtaufstrich

Zubereitung:

Drei Backbleche mit Backpapier vorbereiten. Auf jedes Backpapier mit Hilfe der Tortenform einen Kreis aufzeichnen. Backrohr auf 160 °C vorheizen.

Haselnüsse mit dem Zimt verrühren. Eiklar mit dem Zucker zu einem sehr steifen Schnee schlagen. Haselnüsse unterheben.

Die Eiklar-Haselnussmasse dritteln und jeweils rund auf den drei Backblechen verteilen. Den zuvor aufgezeichneten Kreis unbedingt einhalten.

Die drei Backbleche auf die unterste, mittlere und oberste Schiene des Backrohrs verteilen. 20 Minuten backen, danach die Reihenfolge der Backbleche ändern. Wieder 20 Minuten backen und erneut die Reihenfolge der Backbleche ändern. Noch einmal 20 Minuten backen. So sollte jedes Backblech einmal an jeder Position gebacken worden sein. In Summe 60 Minuten lang.

Die Tortenböden bei ausgeschaltetem Backrohr und angelehnter Ofentür (Kochlöffel einwickeln) weitere 4 Stunden trocknen lassen.

Für das Schokoladenmousse Schlagobers erhitzen und die Edelbitterkuvertüre darin auflösen. Unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. In eine kalte Schüssel umfüllen und auskühlen lassen.

Erdbeeren vorsichtig waschen und trocken tupfen. Einen Teil davon für die Dekoration

zur Seite stellen. Den Rest zuputzen und in Stücke schneiden.

Mascarino mit dem Handrührgerät aufschlagen. Ausgekühlte Schokoladenmasse dabei nach und nach unterrühren.

Einen der Tortenböden in die Springform legen. Mit einer dünnen Schicht Schokolademousse bestreichen. Ungefähr 3 EL Erdbeer Fruchtaufstrich darauf verteilen. Erdbeerstücke darauf legen und leicht in die Masse drücken. Mit einer Schicht Schokoladenmousse bestreichen, sodass die Erdbeeren komplett bedeckt sind.

Vorgang mit einem zweiten Tortenboden, dem Fruchtaufstrich, den Erdbeerstückchen und einem Teil des Schokoladenmousse wiederholen.

Mit einem Tortenboden abschließen. Die Torte aus der Springform nehmen, mit dem restlichen Schokoladenmousse einstreichen und dekorieren.

Anmerkung:

Für die Fotos haben wir die selbe Masse für eine 16 cm Torte gemacht. Wir dachten, dass wir die Bodenmasse auf einem Backblech aufstreichen und anschließend ausstechen können. Doch leider ging sich kein dritter Kreis auf unserem Backblech aus. Daher sieht sie auf den Fotos anders aus, als es das Rezept beschreibt.

