

STRACCIATELLAMOUSSE TORTE

Dessert



Zutaten für eine Torte (Ø 20 cm)

Für den Schokobiskuit:

- 4 Eier
- 5 EL Wasser
- 175g Zucker
- 60g Mehl
- 50g Stärke
- 30g Kakao

Für das Stracciatellamousse:

- 60g Milch
- 20g Zucker
- Vanille
- 2 Blatt Gelatine
- 300g Schlagsahne
- 60g Schokoraspeln

Für die Dekoration:

- 500g Erdbeeren
- Sahnehäubchen
- Schokoraspeln

Zubereitung

Für den Biskuitboden

Die Eier trennen und das Eigelb zur Seite stellen. Das Eiweiß mit dem Zucker und Wasser in eine Rührschüssel geben und zu Schnee schlagen. Nach und nach die Eigelbe, während des Rührens, hinzugeben.

Mehl, Stärke und Kakao vermischen und zur Eiermasse sieben. Vorsichtig unterheben, damit keine Klümpchen entstehen. Den Ofen auf 160° C bei Umluft vorheizen (180 ° C bei Ober und Unterhitze). Die Springform (Ø 20 cm) leicht einfetten, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen 45 Minuten backen. Mit einem Messer zwischen Teig und Springformrand entlang gehen und somit den Rand lösen. Den Biskuitboden auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Das Rezept ergibt 5 Böden - Für die Torte werden nur 2 Böden benötigt (der Rest kann eingefroren werden).

Für das Stracciatellamousse

Für die Moussefüllung die Milch mit Zucker und Vanille aufkochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der warmen Milch auflösen. NICHT KOCHEN! Milch vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig mit den Schokoraspeln unter die Milchcreme heben.

Torte zusammensetzen

Auf den ersten Boden etwas Mousse streichen und mit halbierten Erdbeeren belegen. Mit einer weiteren Schicht Mousse bedecken. Den zweiten Biskuitboden darüber legen und mit dem restlichen Stracciatellamousse bestreichen. Die Torte kann anschließend nach Belieben mit Schokoraspeln, halbierten Erdbeeren und Sahnehäubchen dekoriert werden.

Wir wünschen gutes Gelingen!

Tipps aus der Küche: Den Biskuit am Besten einen Tag zuvor backen, damit er sich besser schmücken lässt.