



## Mousse-au-Chocolat-Torte

---

Diese Schokoladencreme-Torte wird außen mit Waffelröllchen eingefäßt und mit einer marmorierten Kuvertüre-Platte abgedeckt. Rezept für eine Mousse-au-Chocolat-Torte mit 16 Stücken.

### Zutaten:

---

8 Eier  
1 Prise Salz  
200g Zucker  
75g Mehl  
60g Speisestärke  
1 Teelöffel Backpulver  
6 Blatt weiße Gelatine  
300g Halbbitter-Schokolade  
3 Eßlöffel Cognac  
400ml Schlagsahne  
3 Eßlöffel Aprikosen-Konfitüre  
100g Vollmilch Kuvertüre  
50g weiße Kuvertüre  
300g Waffelröllchen  
16 weiße Mini-Schokoladentrüffel

### Zubereitung

---

3 Eier trennen. Eiweiß mit 3 Eßlöffeln Wasser und Salz steif schlagen. 120g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und als letztes unterheben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24cm Durchmesser) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150 Grad, Gas bei Stufe 2) für 25 Minuten backen.

Gelatine einweichen. Die Halbbitterschokolade schmelzen. Die restlichen Eier mit Zucker cremig schlagen. Gelatine auflösen und mit Cognac und der flüssigen, abgekühlten Schokolade unter die Eiercreme ziehen. Sahne steif schlagen und unter die Schokoladencreme unterheben. Das Mousse für eine halbe stunde im Kühlschrank auskühlen.

Biskuitboden in zwei Teile schneiden. Um den unteren Boden einen Tortenrand legen. Den Boden mit der Hälfte der Aprikosenkonfitüre bestreichen und das Mousse-au-Chocolate darauf verteilen.

Den zweiten Boden auf der Schnittfläche mit der restlichen Aprikosenkonfitüre bestreichen und auf das Mousse auflegen. Die Torte für weitere 30 Minuten im Kühlschrank kalt werden lassen. Danach den Tortenrand abnehmen.

Vollmilchkuvertüre und weiße Kuvertüre getrennt schmelzen. Waffelröllchen mit etwas Kuvertüre als "Palisade" am Tortenrand befestigen. Restliche Vollmilchkuvertüre und die Weiße Kuvertüre auf dem oberen Boden der Torte verteilen und mit einer Gabel als Marmor-Muster ineinander ziehen.



Mit den 16 Mini-Trüffeln jedes Tortenstück verzieren. Fertige Mousse-au-Chocolat-Torte für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank auskühlen und kühl servieren.