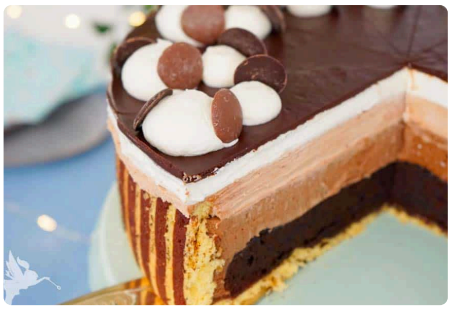
Brownie Mousse Torte



Von Kuchenfee

Drei Schoko-Schichten auf einem dichten Brownie-Boden, eingefasst von einem Streifen Dekor-Biskuit: Diese Torte sieht im Anschnitt aus wie aus dem Konditoreischaufenster, ist aber komplett zu Hause machbar. Ich arbeite hier mit **echter Kuvertüre statt Backkakao**, weil das den Unterschied zwischen einer netten Schokocreme und einer wirklich tiefen, samtigen Mousse ausmacht. Drei verschiedene Mousse-Sorten, jede mit ihrer eigenen Textur, dazu ein knuspriger Brownie-Boden und obendrauf eine glänzende Ganache.

Das Projekt ist ehrlich gesagt aufwendig, aber jeder Schritt ist für sich super machbar, wenn ihr euch die Reihenfolge einmal vornehmt. Zwei der drei Mousse-Schichten gehen bewusst ohne rohes Ei, falls ihr das nicht so toll findet. Wichtig ist nur eines: **jede Mousse-Schicht braucht etwa eine Stunde im Kühlschrank**, bevor die nächste draufkommt, sonst vermischen sich die Schichten und ihr verliert genau den klaren Anschnitt, für den ihr die Arbeit überhaupt macht. Hier kommt mein Rezept für die Brownie Schoko Mousse Torte mit drei Schokoladen:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**25 min**	**n/a**	**35 min**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BROWNIE

50 g Schokolade

zartbitter

180 g Butter

130 g Zucker

3 x Eier

1 Prise Salz

80 g Mehl

80 g Kakaopulver

DEKOR BISKUIT

3 x Eier

3 x Eigelb

120 g Zucker

1 Prise Salz

100 g Mehl

15 g Speisestärke

DEKORMASSE

18 g Butter

18 g Puderzucker

15 g Eiweiß

12 g Mehl

6 g Kakaopulver

MOUSSE VERSION 1

3 x Eier

getrennt

250 ml Sahne

eiskalt

200 g Schokolade

40 g Zucker

MOUSSE VERSION 2

250 ml Sahne

eiskalt

200 g Schokolade

jeweils 3x für Zartbitter, Vollmilch & Weiss

GANACHE

125 g Schokolade

Werkzeuge

- Springform
- Tortenkamm
- Winkelpalette
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage

90 g Sahne

AUSSERDEM

30 g Schokolade

Zartbitter, geschmolzen

einige Callets zur Garnitur

Zubereitung

1. BROWNIE

01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. 24er Springform mit Backpapier auslegen.

02 Butter und Schokolade schmelzen.

03 Zucker, Eier & Salz kurz aufschlagen.

04 Die geschmolzene Mischung zur Eiermasse laufen lassen und kurz verrühren.

05 Mehl & Kakakopulver auf die Masse sieben, einrühren und in die Form geben.

06 Für 20 – 25 Minuten backen. Danach in der Form komplett auskühlen lassen.

2. DEKORMASSE

01 Butter und Puderzucker glatt rühren.

02 Eiweiß in 2 Portionen einrühren.

03 Mehl & Kakao sieben und einrühren.

04 Die Masse auf ein Backpapier streichen. Hierfür habe ich einen Tortenkamm verwendet. Es funktioniert aber auch ganz wunderbar mit einem Spritzbeutel oder zb. einer Gabel.

3. BISKUIT

01 Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.

02 Eier, Eigelb und Salz für 10 Minuten aufschlagen.

03 Mehl und Speisestärke auf die Schaummasse sieben und vorsichtig unterheben. Die Masse auf das dekorierte Backpapier geben und gleichmäßig verstreichen.

04 Im Ofen für 8 – 10 Minuten backen, sodass der Biskuit noch HELL Braun/ Blond ist, dann aus dem Ofen nehmen und auf ein Backpapier stürzen und komplett auskühlen lassen bevor das Backpapier entfernt wird.

4. ZUSAMMENSETZUNG

01 Aus dem Biskuit zuerst 6 cm hohe Streifen schneiden und aus dem Rest einen Boden von 26 cm Durchmesser stechen.

02 Die Springform mit Randfolie auskleiden, den Biskuit Boden einlegen sowie die Randstücke einsetzten. Den Boden mit der flüssigen Schokolade bestreichen und den Brownie „aufkleben“.

5. MOUSSE VERSION 1

01 Eiweiß mit dem Zucker halbsteif schlagen.

02 Eigelb mehrere Minuten aufschlagen.

03 Sahne steif schlagen.

04 Schokolade schmelzen.

05 Eigelb unter die Schokolade heben. Dann in ein bis zwei Portionen das Eiweiß und zum Schluss in zwei bis drei Portionen die Sahne.

06 Die Mousse in die Form, auf den Brownie gebe und glatt streichen. Mindestens eine Stunde in den Kühlschrank geben bevor mit der nächsten Mousse weiter gemacht wird.

6. MOUSSE VERSION 2

01 Schokolade schmelzen.

02 Sahne steif schlagen. Sobald die Sahne fast ganz steif ist, die Schokolade unterschlagen lassen.

03 Die Mousse in die Form geben und glatt streichen. Erneut eine Stunde kühlen.

04 Schritt 1-4 für die weisse Mousse wiederholen. Jedoch etwa 1/3 der Masse für die Garnitur abnehmen und im Kühlschrank, am besten direkt im Spritzbeutel reservieren.

7. GANACHE

01 Schokolade schmelzen. Sahne einrühren bis alles zu einer homogenen Masse zusammen kommt.

02 Etwas abkühlen lassen und auf die gekühlte Torte verstreichen.

03 Die Ganache fest werden lassen, die Torte in mind. 12 Stücke einteilen und mit der reservierten weissen Mousse als auch den Calets ausgarnieren.