Hochglanz Schokomousse Torte mit Mirror Glaze



Von Kuchenfee

Wer mal eindruck schinden will, kann das definitiv mit meinem Rezept zu dieser Moussetorte mit cremiger Schokolade & hochglanz Glasur.

Hinweise:

Agartine in diesem Rezept habe ich noch nicht versucht, kann aber bestimmt funktionieren. Dafür würde ich die Agartine zur kochenden Mischung auf dem Herd geben und 2 Minuten mitkochen.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
12 min	**40 min**	**n/a**	**52 min**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

SCHOKOSPEZIAL BODEN

4 x	Eier
70 g	Zucker
165 g	Kuvertüre (nicht Schokolade) *nicht Schokolade*
165 g	Butter

PFIRSICH EINLAGE

300 g	Pfirsichpüree
70 g	Zucker
50 g	Amaretto *optional*
6 Blatt	Gelatine

SCHOKOMOUSSE

700 g	Sahne *kalt*
300 g	Kuvertüre

CHOCOLATE MIRROR GLAZE

8 Blatt	Gelatine
240 g	Zucker
100 g	Wasser
80 g	Glucosesirup
200 g	Sahne
80 g	Kakao

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gummilippe
- Springform
- Schneebesen
- Waage
- Topf

Zubereitung

1. SCHOKOSPEZIAL BODEN

01 Eier & Zucker 10 Minuten aufschlagen.

02 Butter & Kuvertüre zusammen schmilzen & gründlich verrühren.

03 Die Butter-Kuvertüre Mischung in dünnem Strahl zu den aufgeschlagenen Eiern laufen lassen. Alles KURZ aber gründlich unterheben/unterarbeiten.

04 In eine 24cm Durchmesser Springform füllen und für mind. 2h in den Kühlschrank stellen.

05 Den gekühlten Boden für ca. 20 Minuten in einen vorgeheizten 170°C Umluft Ofen geben.

06 Nach dem backen 100% auskühlen lassen und bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

2. PFIRSICH EINLAGE

01 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Pfirsiche kreuzförmig einritzen und für 90sek. in kochendem Wasser blanchieren. Danach sofort in Eiswasser geben und 2Minuten abkühlen lassen. Sobald die Pfirsiche abgekühlt sind kannst du die Haut/Schale entfernen und den Stein auslösen.

02 Die Pfirsiche pürrieren und nach Bedarf mit Zucker verrühren.

03 Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und in der Mikrowelle bei kleiner kleiner Hitze schmilzen bis sie warm ist. Pfirsiche & Gelatine gründlich miteinander vermengen und in gewünschte Form geben. Die Form zu erst für 90min. in den Kühlschrank stellen damit alles gelieren kann und danach ins Eisfach bis komplett durchgefrohren.

04 Dieses Rezept eignet sich auch großartig für Nektarinen, Himbeeren, Erdbeeren oder Kirschen.

05 Wenn Agartine verwendet werden möchte kann die Gelatine mit 8g Agartine ersetzten. Kocht dafür Agartine & 100ml Wasser auf und gebt sie unter 200g Fruchtpüree eurer Wahl.

3. SCHOKOMOUSSE

01 Schmilzt eure Kuvertüre. Gebt von eurer Sahne 300ml zur Kuvertüre, rührt alles gründlich zusammen und lasst es dann erst auf Raumtemperatur kommen bevor ihr die restliche Sahne aufschlagt und vorsichtig unter die dann kalte Ganache hebt.

02 Ist eure Schokosahne fertig könnt ihr anfangen eine hälfte der Masse auf euren gebackenen, kalten Schokospezialboden geben. Verstreicht die Masse gleichmäßig und legt dann eure hartgefrohrene Fruchteinlage auf die Masse bevor ihr die restliche Sahne darauf streicht und alles so glatt wie möglich abzieht und in den Froster stellt.

4. CHOCOLATE MIRROR GLAZE

01 Weiche deine Gelatine in kaltes Wasser ein.

02 Koche Wasser, Zucker & Glucosesirup auf und lasse es für 2Minuten blubbernd kochen.

03 Erwärme deine Sahne in der Mikrowelle bis sie schön heiss ist. Gib sie dann in deine Mischung auf dem Herd und stelle danach sofort den Herd aus, damit nichts überkocht :)!

04 Gib deinen Kakao nach einem kurzen Moment zur Mischung und rühre alles gründlich unter.

05 Decke deine Glasur mit frischhaltefolie ab und lasse sie bei Raumtemperatur mind. 20Minuten abkühlen.

06 Gib nach dem Abkühlen die ausgedrückte und eingeweichte Gelatine in die noch warme Mischung und rühre alles erneut gründlich durch.

07 Gib die Masse durch ein feines Sieb um eventuelle Stückchen und Klümpchen zu vermeiden. Decke deine Masse danach erneut ab bis sie nur noch Körpertemperatur hat und bereit ist zum glasieren.

08 Die Glasur kann über Ganache, Buttercreme oder Sahne gegeben werden – alle 3 Optionen müssen aber bitte durchgefrohren sein.