Weisse Mokkamousse Törtchen



Von Kuchenfee

Super Edel, mega lecker & gar nicht so schwer nach zu backen.

Hinweise:

Die Glasur kann über Ganache, Buttercreme oder Sahne gegeben werden – alle 3 Optionen müssen aber bitte mindestens 2 Stunden angefrohren sein.

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
10 min	**45 min**	**n/a**	**55 min**

6 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

125 g	Butter
125 g	Zucker
1 Prise	Salz
3 x	Eier
125 g	Mehl
50 g	Kakao
25 g	starker Kaffee

MOUSSE

100 ml	Milch
2 x	Eigelb
20 g	Zucker
200 g	weisse Kuvertüre
100 ml	Kaffee
3 Blatt	Gelatine
200 ml	Sahne
	kalt!

CHOCOLATE MIRROR GLAZE

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

Werkzeuge

- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Silikonform
- Gummilippe
- Schneebesen

Zubereitung

1. BODEN

01 Butter, Zucker & Salz aufschlagen.

02 Eier nach einander gründlich unterarbeiten,

03 Mehl & Kakao gleichzeitig zur Masse geben und KURZ unterarbeiten.

04 Ganz zum Schluss KURZ den Kaffee unterrühren. Fertig.

05 In Backpapierausgelegte Form geben und ab in den Ofen!

06 Backen bei 175°C Umluft, ca. 15-20 Minuten. Danach komplett aufkühlen lassen.

2. MOUSSE

01 Weicht eure Gelatine in kaltem Wasser ein.

02 Setzt eure Milch auf dem Herd zum kochen auf.

03 Verrührt Eigelb und Zucker und gebt es so schnell wie möglich zur noch kalten Milch und rührt alle zutaten gründlich zusammen durch. Die gesammte Mischung lasst ihr dann weiter zum kochen kommen und rührt konstant.

04 Ist die Mischung am kochen kann sie zügig vom Herd genommen werden und die weisse Kuvertüre kommt dazu. Die Kuvertüre wird wieder kräftig untergerührt bis alles glatt ist.

05 Gebt euren Kaffee zur noch warmen Mischung und lasst alles mit Deckel auf dem Topf für einige Minuten abkühlen. Nach einigen Minuten, solange die Mischung noch warm ist könnt ihr aber auch die Gelatine dazu geben. Die fertige Mischung lasst ihr dann auf Raumtemperatur kommen.

06 Schlagt eure kalte Sahne schnell auf und hebt sie unter euren Fond. Fertig ????

3. 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.