

Weißer Schokomousse Torte, mit Kakao Teigboden

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Zutaten Teig:	Einheit
Mehl	500g
Milch	200ml
Butter	250g
Kristallzucker	200g
Eier (M)	4 Stück
Kakao	3 Esslöffel
Vanillezucker	1 Pkg.
Backpulver	1 Pkg.
Butter und Mehl für die Backform	
Für die weiße Schokocrem Füllung:	
Frischkäse Natur	200g
Weißer Schokolade	200g
Schlagobers	200g
Vanillezucker	1 Pkg.
Marillenmarmelade	5 Esslöffel
Für die Garnitur:	
Schokoglasur (Vollmilch oder Dunkel)	1 Becher
Schokokekse, Pralinen, Schokoriegel	



Foto: © Markus Leingruber · www.spezialithek.at

- 1) Für den Kuchenteig die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 2) Die Eier einzeln zugeben und jeweils mind. Eine Minute gut aufschlagen. Dann die Milch und den Kakao in den Kuchenteig rühren.
- 3) Den Ofen auf Ober-/Unterhitze 180°C – Heißluft 160°C vorheizen. Die Tortenform gut einfetten und mehlieren.
- 4) Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und in die Teigmasse nach und nach ein sieben.
Zum Schluss wenn nötig etwas Milch oder Mineral/Soda Wasser hinzufügen und den Kuchenteig zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
- 5) Den Teig gleichmäßig in die Tortenform füllen und im Backofen bei Ober-/Unterhitze 180°C – Heißluft 160°C backen.
- 6) In der Zwischenzeit den Frischkäse mit einem Mixer glatt und cremig rühren. Schokolade über Wasserbad schmelzen. Vanillezucker und geschmolzene Schokolade begeben und gut unterrühren. Das Schlagobers steif schlagen und zügig unter die Frischkäsemasse heben.
- 7) Die ausgekühlte Torte Waagrecht in der Mitte schneiden und obere Hälfte abheben. Den Boden mit Marmelade bestreichen.
- 8) Die Tortenform abwechselnd, beginnend mit dem Teig und der Schokomousse Creme befüllen und mind. 6 Stunden kaltstellen.
- 9) Danach die Torte aus der Form nehmen und mit geschmolzener Schokoglasur und Keksen, Pralinen und Riegel garnieren

Tipp: Schokomousse kann auch mit dunkler Schokolade oder Vollmilchschokolade hergestellt werden.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! www.spezialithek.at