



SCHOKOLADE-SAUERKIRSCHEN-MOUSSETORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



40



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN SCHOKOLADE-TORTENBODEN

6	Ei(er)
180 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
40 g	Stärke, z.B. Maizena
100 g	Weissmehl, glatt
40 g	Kakaopulver
30 ml	Sonnenblumenöl
	Butter, für die Form
150 g	Sauerkirschenmarmelade, zum Bestreichen

FÜR DIE SAUERKIRSCHEN

190 g	Sauerkirschen, abgetropft
6 g	Vanillepuddingpulver

FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

500 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
100 g	Saurer Halbrahm
90 g	Zucker
2 cl	Kirschwasser
150 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
100 g	Nougat, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Maisstärke, Mehl und Kakao gemeinsam in die Eiermasse sieben.
4. Zum Schluss das Öl begeben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen.
6. Für die Sauerkirschen: Die Flüssigkeit von den Sauerkirschen mit dem Vanillepuddingpulver verrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Ca. 1 Minute leicht köcheln lassen, Sauerkirschen dazugeben und auskühlen lassen.
7. Für das Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
8. Sauren Halbrahm, Zucker und Kirschwasser dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade und Nougat unterziehen.
9. Schokoladeboden in 2 Lagen schneiden und eine Lage in einen Tortenring legen. Mit Sauerkirschenmarmelade bestreichen, die Hälfte vom Schokolademousse darauf verteilen und mit der Hälfte der Sauerkirschen belegen. Die zweite Lage Schokoladeboden darauflegen und etwas andrücken. Mit Sauerkirschenmarmelade bestreichen, die restliche Creme darauf verteilen und mit den restlichen Sauerkirschen belegen.
10. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren den Tortenring

entfernen.

11.**Tipp:** Mit frischen Minzblättern dekorieren.