



# 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	Maisstärke
100 g	Mehl, 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 DIE SCHOKOLADEMOSSE

500 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
100 g	Sauerrahm 15 % Fett
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 die Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
8. Sauerrahm, 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 der 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.