

Mousse-au-chocolat-Tarte



Zutaten für den Boden:

- 6 Eier
- 125 g Zucker
- 100 g Haselnüsse gemahlen
- 2 EL Kakao (oder 1 Btl. Back-KakaO)

Für die Mousse-au-chocolat:

- 3 Becher Sahne à 200 g
- 150 g Kuvertüre, zartbitter
- 3 Btl. Sahnesteif
- 50 ml Nusslikör (oder ohne, je nach Geschmack)
- 100 g Orangenmarmelade
- zur Deko Schokolade, Streusel, Borke, Raspel oder oder oder....?

Außerdem:

Einen verstellbaren Backrahmen oder eine Form in etwa 30x40cm oder eine Form, die Euch gefällt.

Zubereitung:

Die Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Nüsse, Kakao und steif geschlagenes Eiweiß unterziehen.

Ofen auf 180° C vorheizen.

Die Form oder den Rahmen mit Backpapier auslegen. Die Masse gleichmäßig darin verteilen.

Etwa 50 Minuten auf der zweiten Schiene von unten backen. Danach den Boden ganz auskühlen lassen.

Die Sahne aufkochen die zerkleinerte Kuvertüre darin schmelzen, abkühlen lassen und anschließend für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Es lohnt sich sogar, die Masse über Nacht ruhen zu lassen. Der Geschmack wird intensiver.

Den Tortenboden mit dem Likör beträufeln. Orangenmarmelade etwas erwärmen und darauf verstreichen.

Schokoladensahne aus dem Kühlschrank nehmen, gut durchrühren und anschließend mit dem Mixer steif schlagen. Auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Nach Belieben mit der Schokoladen-Deko versehen und vor dem Aufschneiden nochmals einige Zeit in den Kühlschrank stellen.

Wirklich sehr lecker, genießt ihn, es lohnt sich. 😊