

Beeren-Mousse-Torte

12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

All-in-Masse:

100 g glattes Mehl
15 g Speisestärke
10 g gesiebter Backkakao
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
125 g weiche Butter
3 Eier (Größe M)

Zum Besprenkeln:

ca. 50 g flüssige Zartbitterkuvertüre
(30 Grad)

Brombeer-Joghurt-Creme:

9 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
400 g Brombeeren
300 g Joghurt
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
400 ml geschlagenes Schlagobers

Belag:

ca. 400 g Himbeeren

Zum Bestreichen:

4 EL passierte Himbeermarmelade
2 EL Wasser

1 All-in-Masse:

Für die Masse Mehl mit Stärke, Kakao und Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

3 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

4 Zum Besprenkeln:

Die erkaltete Torte mit dem Springformrand umstellen und mit Kuvertüre besprenkeln.

5 Füllung:

Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Die Brombeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Brombeerpüree mit Joghurt, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale verrühren. Die Gelatine erwärmen. Mit ca. 3 EL der Brombeer-Joghurt-Masse verrühren und mit der übrigen Masse verrühren. Bei beginnender Gelierung Schlagobers unterheben.

6 Belag:

Die Creme auf der Torte verstreichen und ca. 30 Min. kaltstellen. Mit Himbeeren belegen.

7 Zum Bestreichen:

Himbeermarmelade mit Wasser kurz aufkochen und die Himbeeren damit bestreichen.

8 Die Torte kalt stellen.