

Mousse-Eistorte

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

2 Eier (Größe M)
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
60 g glattes Mehl

Schoko-Mousse:

1 Pkg. Dr. Oetker Mousse au
Chocolat
¼ l flüssiges Schlagobers
⅛ l Milch

Vanille-Mousse:

1 Pkg. Dr. Oetker Mousse à la Vanille
⅛ l Milch
¼ l flüssiges Schlagobers

Zum Bestreichen und Verzieren:

1 Beutel Dr. Oetker Schlagschaum
⅛ l flüssiges Schlagobers
⅛ l Wasser

1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Mehl darübersieben und unterheben.

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

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

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 12 Minuten

Das Biskuit in der Form erkalten lassen.

3 Schoko-Mousse:

Für Schoko-Mousse das Moussepulver mit Milch und Schlagobers verrühren und mit dem Handmixer nach Packungsanleitung aufschlagen.

4 Vanille-Mousse:

Für das Vanille-Mousse Moussepulver mit Milch und Schlagobers verrühren und mit dem Handmixer nach Packungsanleitung aufschlagen.

- 5 Beide Mousse schichtweise auf die Biskuitmasse geben und glatt streichen. Die Torte ca. 5 Std. tiefkühlen.
- 6 **Zum Bestreichen und Verzieren:**
Die Torte mithilfe eines spitzen Messers aus der Form lösen.
- 7 Schlagschaumpulver mit Schlagobers und Wasser cremig aufschlagen. Die Torte damit bestreichen und beliebig verzieren.