



TIPP



DAS BISKUIT IST NACH DEM BACKEN NOCH SEHR WEICH, DURCH DAS AUSKÜHLEN IN DER HEISSEN FORM ERLANGT ES DIE PERFERTE KONSISTENZ. ZUERST WENIG EISCHNEE KRÄFTIG UNTER DIE MOUSSEMASSE RÜHREN, SO LÄSST SICH DER RESTLICHE EISCHNEE UND DER SCHLAGRAHM LOCKERER DARUNTERZIEHEN.

Caotina[®]

MOUSSE-TORTE



Menge
1 Torte



Zubereiten
30 - 60 Minuten

DU BRAUCHST ...

Biskuit

- 50 g Butter
- 25 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 25 g Caotina Noir
- 2 Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 50 g Weissmehl
- ½ TL Backpulver

Mousse

- 3 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 50 g Caotina Original
- 80 g dunkle Schokolade, geschmolzen
- 3 Blatt Gelatine
- 2 EL Wasser, siedend
- 3 Eiweisse
- 1 Prise Salz
- 2 dl Vollrahm, steif geschlagen

Verzierung

- 2 dl Vollrahm
- 1 Pck. Rahmhalter
- 1 EL Puderzucker
- 20 g dunkle Schokolade, dünn abgehobelt

SO EINFACH GEHT'S:

Biskuit

- ♥ Butter schmelzen, etwas abkühlen. Zucker und Eigelbe hell und schaumig rühren, Caotina Noir und Butter darunterrühren.
- ♥ Eiweisse mit Salz steif schlagen. Mehl und Backpulver mischen, mit dem Eischnee unter die Schokolademasse ziehen. Teig in die vorbereitete Form geben.

Backen

- ♥ Etwa 12 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, in der Form auskühlen.

Mousse

- ♥ Eigelbe und Zucker etwa 5 Min. hell und schaumig rühren. Caotina Original und Schokolade daruntermischen. Gelatine etwa 5 Min. in kaltem Wasser einweichen, abtropfen, im siedenden Wasser auflösen, zur Masse absieben, gut verrühren. Eiweisse mit Salz steif schlagen, mit dem Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Mousse auf dem Biskuit verteilen, zugedeckt im Kühlschrank 4 - 6 Std. fest werden lassen.

Verzierung

- ♥ Torte auf eine Tortenplatte geben. Rahm mit Rahmhalter steif schlagen, Puderzucker daruntermischen, auf der Torte verteilen, mit Schokoladespänen verzieren.

TARTE À LA MOUSSE

Caotina®



Quantité
1 gâteau



Préparation
30 à 60 minutes



CONSEILS



LE PASSAGE AU RÉFRIGÉRATEUR DE LA GÉNOISE CHAUDE (NON DÉMOULÉE) PERMET AU BISCUIT, QUI EST ENCORE TRÈS MOU À LA SORTIE DU FOUR, D'OBTENIR UNE CONSISTANCE PARFAITE. EN MÉLANGÉANT TOUT D'ABORD UNE PETITE QUANTITÉ DE BLANCS EN NEIGE AVEC LA MOUSSE, IL SERA PLUS FACILE D'INCORPORER LE RESTE DES BLANCS ET LA CRÈME FOUETTÉE ET D'OBTENIR UNE MASSE LÉGÈRE ET AÉRÉE.

IL TE FAUT ...

Génoise

50 g de beurre
25 g de sucre
2 jaunes d'œuf
25 g de Caotina Noir
2 blancs d'œuf
1 pincée de sel
50 g de farine blanche
½ cc de poudre à lever

Mousse

3 jaunes d'œuf
50 g de sucre
50 g de Caotina Original
80 g de chocolat noir fondu
3 feuille de gélatine
2 cs d'eau frémissante
3 blancs d'œuf
1 pincée de sel
2 dl de crème entière fouettée ferme

Décor

2 dl de crème entière
1 sachet de soutien crème
1 cs de sucre glace
20 g de chocolat noir, en copeaux fins

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Génoise Faire fondre le beurre, laisser refroidir un peu.
- ♥ Mélanger le sucre et les jaunes d'œuf jusqu'à l'obtention d'une masse claire et mousseuse, puis ajouter le Caotina Noir et le beurre.
- ♥ Battre les blancs en neige avec le sel. Mélanger la farine avec la poudre à lever, puis l'incorporer avec les blancs en neige à la masse au chocolat. Verser la pâte dans le moule graissé.
- ♥ Cuisson: env. 12 min au milieu du four préchauffé à 180 °C. Sortir du four et laisser refroidir dans le moule.
- ♥ Mousse: mélanger les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à l'obtention d'une masse claire et mousseuse (5 min env.). Incorporer le Caotina Original et le chocolat.
- ♥ Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau froide pendant env. 5 min, l'égoutter, la diluer dans l'eau frémissante, l'ajouter à la masse en la tamisant, bien mélanger.
- ♥ Monter les blancs en neige ferme avec le sel, les incorporer délicatement à la crème fouettée. Verser la mousse sur la génoise, couvrir puis laisser prendre 4 à 6 heures au réfrigérateur.
- ♥ Décoration: dresser le gâteau sur un plat à tarte. Fouetter la crème avec le soutien crème, ajouter le sucre glace, répartir sur le gâteau et décorer avec les copeaux de chocolat.