



### Tipp

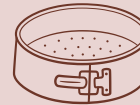
Das Biskuit ist nach dem Backen noch sehr weich, durch das Auskühlen in der heißen Form erlangt es die perfekte Konsistenz.



Zuerst wenig Eischnee kräftig unter die Moussemasse rühren, so lässt sich der restliche Eischnee und der Schlagrahm lockerer darunterziehen.

# Caotina®

## Mousse-Torte



Für 1 Springform von  
18 cm Ø, Boden



Zubereiten  
50 Minuten



Backen  
12 Minuten



Kühl stellen  
4 – 6 Stunden

### Du brauchst ...

#### Biskuit

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

#### Mousse

- 3 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 50 g Caotina Original Pulver
- 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 Päckli 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: 12 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, in der Form auskühlen.
- ♥ Mousse: Eigelbe und Zucker 5 Min. hell und schaumig rühren. Caotina Original und Schokolade daruntermischen.
- ♥ Gelatine 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 bis 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.