



Beschwipste Schokoladentorte

Zutaten für eine Torte mit 18 cm Ø

Braune Dekormasse

- 60 g geschmolzene Butter
- 60 g Puderzucker
- 2 Eiweiß Gr. M
- 40 g Mehl
- 10 g dunkler Backkakao

Butter und Puderzucker gut verrühren. Das (ungeschlagene) Eiweiß hinzufügen und ebenfalls unterrühren. Das mit dem Kakao vermischte und gesiebte Mehl nach und nach unterrühren. Den Teig mit einer großen Palette oder einer Teigkarte ca. 2 mm gleichmäßig dünn auf eine 30×40 cm [Silikonmatte](#)* streichen. Mit einem [Zahnpachtel](#)* (gibt's auch günstig im Baumarkt) senkrecht durch die braune Masse streichen, so dass ein Streifenmuster entsteht. Die Silikonmatte/ das Backpapier auf einer Platte liegend für mindestens ½ Stunde in den Gefrierschrank legen, damit das Muster später nicht durch den Biskuitteig verschmiert. In der Zwischenzeit den Biskuit zubereiten.

Biskuit

- 3 Eiweiß Gr.L
- 40 g Zucker
- 60 g gemahlene Mandeln
- 40 g Puderzucker
- 1 ganzes Ei Gr. L
- 2 Eigelb Gr. L
- 70 g Mehl
- 20 g flüssige Butter

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und beiseite stellen. Das Eiweiß und den Zucker steif schlagen und kurz zur Seite stellen. Gemahlene Mandeln, Puderzucker, das Ei und die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Mixgerät sehr hell und schaumig schlagen. Danach ein Drittel des Eischnees unterheben. Sind die Massen angeglichen, den restlichen Eischnee dazugeben und das Mehl darüber sieben. Alles vorsichtig, aber sorgfältig unterheben. Zwischendurch 1-2 El. des Teiges zu der geschmolzenen Butter geben und verrühren. Diese Masse dann zum Teig geben und einarbeiten. Die Silikonmatte mit der gefrorenen Strukturmasse aus dem Eisschrank holen, auf ein Backblech legen und den Biskuitteig mit einer Palette oder Teigkarte zügig und gleichmäßig dick darauf verstreichen. Im heißen Backofen ca. 10-15 Minuten backen. Anschließend auf ein Backpapier stürzen und die Folie abziehen. Den Teig leicht abkühlen lassen und dann zwei Streifen von 5 cm Breite schneiden (das gelingt gut mit einem langen Lineal und einem (Pizza)Rollschneider) und zwei Kreise mit ca. 16 cm Durchmesser ausstechen/schneiden.

- etwas Whisky Sahnelikör zum Tränken

Den Rand eines Tortenrings oder einer Springform mit 18 cm Ø mit [Tortenrandfolie](#)* auslegen. Die Biskuitstreifen (Streifenmuster natürlich nach außen gerichtet ;-)) so einpassen, dass die schmalen Seiten fest Stoß an Stoß liegen, damit später keine Flüssigkeit herausdringt. Einen Biskuitkreis mit Streifen nach oben in die Form legen. (Ich streue vorher einen Teelöffel gemahlene Mandeln auf den Boden der Form, dann klebt der Biskuit nicht so an). Ränder und Boden mit etwas Whisky Sahnelikör bestreichen.

Vanille-Whisky Mousse

- 2 Blätter Gelatine
- 150 g Vollmilch
- 1 Messerspitze gemahlene Vanille bzw. ½ Vanilleschote
- 2 Eigelb
- 30 g Zucker
- 30 ml Whisky, alternativ Whisky Sahnelikör
- 120 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Milch und Vanille in einem Topf zum Kochen bringen. Die Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen. Die heiße Milch unter stetigem Rühren langsam zur Eimasse gießen (die Vanilleschote zuvor entfernen). Das Ganze nun zurück in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei milder Hitze und unter Beobachtung der Temperatur auf 82 bis höchstens 85 Grad bringen. Nicht mehr!! Die Creme dickt jetzt etwas an und kann durch ein Sieb in eine saubere Schüssel gefüllt werden. Die eingeweichte Gelatine in der Creme auflösen und den Whisky unterrühren. Wenn die Creme ca. 35-40 Grad hat, die Sahne cremig schlagen und nach und nach in die Whiskycreme einarbeiten. Diese nun in die vorbereitete Tortenform geben und die zweite Schicht Biskuit, mit den Streifen nach unten gerichtet, auf die Creme legen. Mit etwas Likör bestreichen und die Torte in den Kühlschrank stellen, solange die Mousse au chocolat zubereitet wird.

Mousse au chocolat

- 80 g Milch
- 40 g flüssige Sahne
- 1 Eigelb
- 20 g Zucker
- 1½ Blätter Gelatine
- 130 g dunkle Kuvertüre, geschmolzen
- 190 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Kuvertüre über dem Wasserbad oder in der Mikrowelle vorsichtig schmelzen und bereitstellen. Die Milch mit der flüssigen Sahne in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Das Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel verschlagen und die heiße Sahnemilch dann in dünnem Strahl und unter stetigem Rühren dazu gießen. Diese Eimilch durch ein Sieb zurück in den Topf gießen. Bei milder Temperatureinstellung, wie bei der Whiskymousse beschrieben, auf 82-85 Grad erhitzen, bis die Masse leicht eindickt. Sofort von der Herdplatte nehmen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen und diese Masse in drei Portionen in die geschmolzene Kuvertüre geben und dabei nach jeder Portion glattrühren. Wenn die Schokoladenmasse auf ca. 40 Grad heruntergekühlt ist, die Sahne cremig aufschlagen und sanft unterziehen. Diese Mousse au chocolat in die Torte füllen und für rund 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schoko Glanzglasur

- 1 Blatt Gelatine
- 50 g Zucker
- 40 ml Wasser
- 7 g (ca. 1 El) dunkler Kakao, gesiebt
- 30 ml Sahne

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Den Zucker mit dem Wasser in einem Topf aufkochen. Dann den Kakao und die Sahne unterrühren. Den Topf vom Herd ziehen und die ausgedrückte Gelatine in der heißen Flüssigkeit auflösen. Die Glasur handwarm abkühlen lassen und dann auf der Oberfläche der Torte verteilen. Die Torte in den Kühlschrank stellen bis die Glasur fest geworden ist. Dann kann die Tortenrandfolie abgezogen und die Schokoladentorte nach Geschmack dekoriert werden. Nach der [Video Anleitung](#) von Eveline Wild könnt ihr übrigens auch solch dekorative Schokoladenspiralen, wie ich sie verwendet habe, anfertigen.