



## Élegance

von Stéphane Glacier

*Links mit \* und <sup>1</sup> sind Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Form: [Backrahmen 25 x 9 x 5 cm\\*](#)

Rezept für ca. 7- 8 Schnitten

### **Biskuit ohne Mehl**

- 50 g weiche Butter
- 25 g Zucker
- 37 g Vollei (verquirltes Ei)
- 65 g Eigelb
- 150 g dunkle Kuvertüre, geschmolzen
- 168 g Eiweiß
- 63 g Zucker

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter und 25 g Zucker verrühren. Nach und nach (!) das Vollei und die Eigelbe unterrühren. Ganz wichtig ist es dies sehr vorsichtig zu dosieren und erst wieder Ei hinzuzufügen, wenn die Masse glattgerührt ist, damit sie nicht gerinnt. Sind Ei und Butter-Zuckermischung gut verrührt, die geschmolzene Kuvertüre einarbeiten. Nun das Eiweiß mit 63 g Zucker zu Eischnee schlagen und sanft unter den Schokoladenteig heben. Dabei nicht zu stark rühren, damit der Teig luftig bleibt. Den Biskuiteig gleichmäßig ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Ich verwende für Biskuit lieber eine [Silikonbackmatte mit Rand<sup>1</sup>](#), die das erleichtert. Den Biskuit ca. 15 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen. Danach mithilfe des Backrahmens zwei Rechtecke ausstechen. Den Backrahmen säubern und von unten mit Frischhaltefolie bespannen. Ggf. den inneren Rand mit Tortenrandfolie auslegen. Das erleichtert später das Ausformen. Den Rahmen auf eine Platte stellen und mit einer Schicht des ausgestochenen Biskuits auslegen.

### **Schokoladencremeux**

- 54 g Sahne
- 106 g Vollmilch
- 27 g Eigelb
- 27 g Zucker
- 90 g dunkle Kuvertüre 65 %, geschmolzen
- 15 ml dunkler Rum
- 1 Blatt (1,7 ) g Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Kuvertüre schmelzen. Sahne und Vollmilch erhitzen. Eigelb und Zucker verschlagen. Die heiße Sahnemilch in die Eimasse rühren, zurück in den Topf gießen und unter Rühren auf 85 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Durch ein Sieb zur Kuvertüre geben und glattrühren. Noch einmal mit dem Stabmixer durchmischen. Dabei ggf. den Rum dazugießen.

Die Cremeux gleichmäßig auf die Biskuitlage gießen und die Form in den Gefrierschrank stellen, während die Schokoladenmousse zubereitet wird.

### **Schokoladenmousse**

- 45 g Eigelb
- 67 g Vollei
- 45 g Zucker
- 16 g Wasser
- 180 g dunkle Kuvertüre 65%, geschmolzen
- 112 g Schlagsahne
- 112 g Eiweiß
- 18 g Zucker
- 3 Blätter (5 g) Gelatine

Pâte à bombe: Eigelb, Vollei, Zucker und Wasser über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen verrühren bis die Eimasse 82-84 Grad erreicht hat. Danach vom Wasserbad nehmen und mit dem Mixer aufschlagen bis die Masse nur noch handwarm ist. Die eingeweichte Gelatine in der Mikrowelle oder einem kleinen Topf vorsichtig auflösen. Esslöffelweise Eimasse dazugeben und verrühren. Danach zur restlichen Eimasse geben und gut vermengen.

Die Sahne cremig schlagen und die Kuvertüre schmelzen. Zunächst eine Portion Sahne unter die Kuvertüre ziehen. Danach die Pâte à bombe und zum Schluss die restliche Schlagsahne unterheben. Das Eiweiß mit dem Zucker zu cremigem Eischnee schlagen und ebenfalls vorsichtig unter die Schokoladenmousse heben.

Den Backrahmen mit der ersten Lage Biskuit und der Cremeux aus dem Gefrierschrank holen. Vorsichtig die Hälfte der Schokoladenmousse auf die Cremeuxschicht streichen. Darauf die zweite Lage Biskuit legen und mit einer letzten Schicht Schokoladenmousse abschließen. Sorgfältig glatt streichen und die Form mit Folie bedeckt über Nacht einfrieren.

### Schokoladen Glanzglasur

- 160 g Sahne
- 165 g Zucker
- 55 g Wasser
- 65 g [Glucosesirup\\*](#)
- 65 g dunkler Kakao
- 5 Blätter (8,5 g) Gelatine

Die Gelatine einweichen. Zucker, Wasser und Glucosesirup in einem Topf auf 103 Grad aufkochen. Vom Herd ziehen und die Sahne und den gesiebten Kakao in die Zuckermasse rühren. Die eingeweichte Gelatine in der Glasur auflösen und diese dann in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer kurz aufmixen, ohne zu viel Luft einzuarbeiten. Die Glasur noch einmal durch ein Sieb gießen. Die Oberfläche mit Folie bedecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

### Schokoladengarnitur

Ca. 50 g dunkle Schokoladenkuvertüre [temperieren](#) und auf ein Blatt [Schokoladenfolie\\*](#) geben. Mit einem [Kammspachtel\\*](#) mit Schwung verstreichen. Nun mit einem [Gummipinsel](#)<sup>1</sup> o. Ä. Blätter zeichnen.

-> [Dieses Video](#) ist sehr anschaulich und hilfreich.

### Fertigstellung

- [XL goldene Knusperkugeln\\*](#)
- dunkle Schokoladenknusperperlen
- Schokoladenraspeln

Die Schokoladen Glanzglasur auf ca. 35 – 37 Grad erwärmen. Den Backrahmen entfernen, die Tortenrandfolie abziehen. Die Ränder ggf. glätten oder geradeschneiden. Den Kuchen auf ein Rost stellen, das über einer Schale platziert ist, die überlaufende Glasur auffängt. Die Glasur gleichmäßig über den Kuchen gießen, Tropfen am unteren Rand entfernen und den Rand mit Schokoladenraspeln dekorieren. Den Kuchen auf eine Platte stellen und im Kühlschrank ganz leicht antauen lassen. Zum Schneiden der Schnitten darf er aber ruhig noch etwas angefroren sein! Die Schnitten mit den Schokoladenblättern und den goldenen und Schokoladenkugeln dekorieren.