

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 29. September 2016**



**Rezept von Eveline Wild**

## **Black & White Schokoladenmousse- Orangentorte**

**40 Minuten (ohne Kühlzeit)/aufwendig**



---

Zutaten für 1 kleine Torte mit ca. 22 cm Durchmesser

Für den zweifarbigen Biskuit: 6 Eidotter, 50 g Zucker, 5 g Vanillezucker, Zitronenschale, 6 Eiweiß, 100 g Zucker, Salz, 135 g glattes Mehl, 15 g Kakao (gesiebt), 20-30 g Wasser.

Für die Creme: 120 g Eidotter, 75 g Läuterzucker (Zucker und Wasser 1:1, 1 x aufgekocht), 225 g dunkle Schokolade (mindestens 60 % Kakaoanteil), Zesten von 2 unbehandelten Orangen, 325 g Schlagobers.

Zum Garnieren: Orangenfilets, Basilikum, Thymian.

### **Zubereitung**

Für den Biskuit den Kakao mit Wasser zu einer weichen, cremigen Konsistenz anrühren. Eidotter mit kleiner Menge Zucker und den Gewürzen aufschlagen. Eiweiß mit der großen Menge Zucker und einer Prise Salz zu cremigem Schnee schlagen. Beide Teile mischen und das Mehl unterheben.

Die Hälfte der Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech schräg und mit gleichem Abstand aufdressieren. In die verbleibende Masse den angerührten Kakao einarbeiten und in die Zwischenräume dressieren. Im Rohr bei etwa 190 °C in etwa 10 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.

Aus dem Biskuit den Boden der Torte ausstechen, bzw. zurechtscheiden. Aus dem Rest zwei Bahnen zuschneiden, damit man den Rand des Tortenreifens auslegen kann. Für die Creme das Schlagobers cremig aufschlagen und kühl stellen. Die Schokolade auf ca. 45 °C erwärmen. Den Läuterzucker aufkochen und über die Eidotter gießen. Diese Mischung unter ständigem kräftigem Rühren auf 85 °C erhitzen, dann kalt schlagen. In die Schokolade einen kleinen Teil des Schlagobers geben und kräftig glatt rühren. Die schaumige Dottermasse und die Zesten unterheben, zum Schluss das restliche Schlagobers vorsichtig einarbeiten.

In den Tortenreifen eine möglichst stabile Tortenrandfolie einlegen, dann die Biskuitstreifen und den Boden einlegen und mit der Creme auffüllen. 3 bis 4 Stunden kalt stellen und mit Orangenfilets, frische Basilikum- und Thymianblättern garnieren.