

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Schokomousse-Torte mit Brownie und Ribiseln

Koch: Alina Blaschke & Tabita Schenker

Zutaten

Für den Schoko-Brownie

- 100 g Butter
- 100 g Kochschokolade
- 2 Eier
- 125 g Kristallzucker
- 20 g Mehl (glatt)
- Salz
- 1 große feuerfeste Form
- 1 Tortenring (Ø 16 cm)

Für die Ribiselmarmelade

- 200 g Ribiseln
- 50 g Gelierzucker
- Mark einer Vanilleschote

Für die dunkle Schokoladenmousse

- 250 g Obers
- Salz
- 2 Blatt Gelatine
- 7 Eidotter

Quelle: ORF extra

- 100 g Kristallzucker
- 40 g Wasser
- 170 g dunkle Kuvertüre

Für die Glasur

- 120 g Wasser
- 100 g Obers
- 220 g Kristallzucker
- 80 g Kakaopulver
- 4 Blatt Gelatine

Zum Anrichten

- 1 runde Silikonform (Ø 18 cm)

Für die Garnitur

- Kakaopulver
- frische Ribiseln
- Blumen aus dem Garten

Zubereitung

1. Für den Brownie das Rohr auf 160° C Umluft vorheizen. Dann die Butter und die grob gehackte Kochschokolade gemeinsam in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen lassen. Die Eier zusammen mit dem Kristallzucker in einer Schüssel verquirlen und die Schokoladen-Butter-Masse unter ständigem Rühren hinzufügen. Das Mehl und eine Prise Salz untermengen und die Brownie-Masse etwa 3 cm hoch in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen, mit einer Palette glattstreichen und anschließend etwa 15 Minuten im Rohr backen. Danach bei Raumtemperatur auskühlen lassen und mit einem Tortenring einen Kreis ausstechen.

2. Für die Marmelade die Ribiseln mit dem Gelierzucker und dem ausgekratzten Vanillemark in einem Topf aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Dann im Kühlschrank abkühlen lassen.

3. Für die Schokoladenmousse das Obers und eine Prise Salz in eine Schüssel geben, mit einem Handrührgerät steifschlagen und im Kühlschrank kaltstellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eidotter in einem Standmixer auf mittlerer Stufe aufschlagen. Den Kristallzucker und das Wasser in einem Topf auf 118° C erhitzen und dann langsam zu den aufgeschlagenen Eidottern geben. Die Gelatine ausdrücken, in einem Topf schmelzen lassen und ebenfalls unter ständigem Rühren der Masse begeben. Den Standmixer nun auf die höchste Stufe schalten und so lange schlagen, bis die Eigelb Masse abgekühlt und luftig ist. Die Kuvertüre über

Wasserdampf schmelzen lassen und mit einem Teigspachtel vorsichtig unter die Eidotter-Masse heben. Nun das geschlagene Obers unterheben.

4. Für die Glasur die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann das Wasser, den Kristallzucker und das Obers in einem Topf aufkochen lassen, vom Herd nehmen und das Kakaopulver und die Gelatine mit einem Stabmixer hineinmixen. Die Masse durch ein feines Sieb gießen und vorerst beiseitestellen.

5. Nun die abgekühlte Marmelade auf dem ausgestochenen Brownie glatt verstreichen und zirka 3 Stunden tiefkühlen. Die dunkle Schokoladenmousse in eine runde Silikonform füllen, den gefrorenen Brownie einsetzen und die Seiten glattstreichen. Das Ganze über Nacht tiefkühlen.

6. Die Glasur in einem Topf am Herd auf 30° C erwärmen, die Schokoladenmousse-Torte aus der Silikonform nehmen und auf einem Gitter mit der Glasur übergießen. Dann rasch mit Kakaopulver bestäuben, die Torte auf einen Teller geben, mit frischen Ribiseln und Blumen verzieren und 2 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen.