

Sommertorte mit Eierlikör "Mango-Mousse au Chocolate Traum"

Zutaten

für den Kuchenteig:

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 ml Pflanzenöl
- 300 g Mehl
- 1 Pkg Backpulver

für die Mousse au Chocolat:

- 400 ml Sahne
- 4 Eiweiß
- 2 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 400 g weiße Kuvertüre
- 1,5 Tütchen Sofort-Gelatine

für das Mango-Mousse:

- 2 Mangos
- 50 g Zucker
- 0,5 Tütchen Sofortgelatine

Deko für den Rand:

- 200 g weiße Kuvertüre

Zubereitung

Für den Teig (26er Form) werden die Eier mit dem Zucker schaumig geschlagen. Anschließend wird das Pflanzenöl und der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör untergerührt. Zuletzt wird das Mehl mit dem Backpulver gemischt, gesiebt und unter den Teig gehoben. Der Kuchen wird in einer eingefetteten Form ca. 40 Min. bei 180 Grad gebacken. Es sollte die Stäbchenprobe gemacht werden.

Für das Mousse au Chocolat werden die Eiweiße steif geschlagen und kalt gestellt. Anschließend wird die Sahne steif geschlagen und ebenfalls kalt gestellt. Die Kuvertüre wird im Wasserbad geschmolzen und auf Seite gestellt bis sie Handwarm ist. Nun wird das Eiweiß unter die Sahne gehoben, dann wird die Kuvertüre hinzu gegeben und ebenfalls wieder untergehoben. Zuletzt wird die Gelatine untergehoben und die Masse wird wieder kalt gestellt.

Mango-Mousse:

Die Mangos werden geschält und in Stücke geschnitten, lediglich ein paar Spalten werden für die Deko auf Seite gelegt. Die Mango-Stücke mit dem Zucker in einem Topf geben und unter gelegentlichem rühren ca. 20 Min. köcheln lassen. Anschließend wird die Masse püriert und muss komplett abkühlen. Wenn die Masse abgekühlt ist, wird die Gelatine eingerührt.

Nun wird der Kuchen zweimal quer durchgeschnitten. Den ersten Boden in einen Tortenring legen und mit Mousse au chocolat bestreichen, dann den zweiten Boden drauf legen und diesen wieder mit Mousse au chocolate besteichen. Zuletzt den dritten Boden drauf legen und diesen auch wieder mit Mousse au chocolat bestreichen. Die rechtliche Mousse au



[Link zum Rezept: Sommertorte mit Eierlikör "Mango-Mousse au Chocolate Traum"](#)

Sommertorte mit Eierlikör "Mango-Mousse au Chocolate Traum"

chocolat kühl stellen. Dann das Mango-Mousse auf die Torte geben und mit einem Palettenmesser glatt streichen. Die Torte mit dem Tortenring ca. 3 Stunden kalt stellen.

In der Zwischenzeit 200 g weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, auf ausgelegtes Backpapier geben, mit einem Palettenmesser verteilen und glatt streichen. Wenn die Kuvertüre angetrocknet ist mit einem scharfen Messer in Stücke für den Rand schneiden und komplett aushärten lassen.

Wenn die Torte fertig gekühlt ist, wird sie mit einem scharfen Messer aus dem Tortenring gelöst. Dann wird mit der restlichen Mousse au chocolat der Rand bestreichen. Die Schokoladenstücke vom Backpapier lösen und damit den Rand verziehen. Zuletzt die auf Seite gelegten Mangospalten oben auf die sommerliche Eierlikörtorte geben.

Gutes Gelingen und guten Appetit

Leser-Tipp

Die Torte ergibt 12 Stücke

[Link zum Rezept: Sommertorte mit Eierlikör "Mango-Mousse au Chocolate Traum"](#)