

Eierlikör-Spekulativus-Mousetorte mit VERPOORTEN ORIGINAL

Zutaten

Tortenboden:

200 g Spekulativus
100 g Butter
4 EL Brauner Zucker

Zartbittermousse:

1 Blatt Gelatine
1 Ei
Prise Salz
½ TL Zitronenabrieb
Mark einer ½ Vanilleschote
200 g Sahne
100 g Zartbitterkuvertüre

Spekulativusmousse:

2 Blatt Gelatine
1 Ei
Prise Salz
½ TL Zitronenabrieb
Mark einer ½ Vanilleschote
3 Spekulativuskekse
200 g Sahne
100 g Vollmilchkuvertüre

Eierlikörmousse mit VERPOORTEN ORIGINAL:

3 Blatt Gelatine
2 Eigelbe
Prise Salz
½ TL Zitronenabrieb
Mark einer ½ Vanilleschote
50 g Zucker
250 g Sahne
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Ganache

200 g Zartbitterkuvertüre
120 ml Sahne



[Link zum Rezept: Eierlikör-Spekulativus-Mousetorte mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)

Eierlikör-Spekulatius-Mousetorte mit VERPOORTEN ORIGINAL

Zubereitung

Für den Boden Spekulatius klein bröseln. Butter schmelzen und gemeinsam mit dem Zucker zu den Bröseln geben. Gut vermengen. In eine gefettete Springform (28cm) geben und andrücken. Kalt stellen.

Für die Zartbittermousse Gelatine in Wasser einweichen. Ei, Salz, Zitrone und Vanille über einem warmen Wasserbad aufschlagen. Gelatine in der warmen Eimasse auflösen und zur Seite stellen. Sahne steif schlagen. Zartbitterkuvertüre schmelzen und unter die Eimasse rühren. Einen Teil der Sahne untermengen, um die Temperatur anzupassen. Die Schokolade zur restliche Sahne geben und unterheben. Auf dem Spekulatiusboden verteilen und mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Für die Spekulatiusmousse Gelatine in Wasser einweichen. Spekulatius klein bröseln. Ei, Salz, Zitrone und Vanille wie bei der Zartbittermousse über einem warmen Wasserbad aufschlagen. Gelatine in der warmen Eimasse auflösen und zur Seite stellen. Sahne steif schlagen. Vollmilchkuvertüre schmelzen und unter die Eimasse rühren. Erst einen Teil der Sahne, sowie die Spekulatius untermengen. Dann die Schokoladen-Spekulatiusmasse zur restliche Sahne geben und unterheben. Auf der Zartbittermousse verteilen und mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Für die Eierlikörmousse mit VERPOORTEN ORIGINAL die Gelatine einweichen und erneut Eigelbe, Salz, Zitrone und Vanille über einem warmen Wasserbad aufschlagen. Zucker untermengen. Gelatine in der warmen Eimasse auflösen. VERPOORTEN ORIGINAL untermengen, zur Seite stellen. Sahne steif schlagen. Erneut erst einen Teil der Sahne unter die Eierlikörmasse heben und diese anschließend mit dem Rest der Sahne vermengen. Auf der Eierlikörmousse verteilen und mindestens 60 Minuten kaltstellen.

Zum Abschluss Zartbitterkuvertüre für die Ganache klein hobeln. Sahne erhitzen und über die Schokolade gießen. Zu einer glatten Creme rühren und über die Eierlikörmousse geben. Erneut 30 Minuten kaltstellen.

Nach Belieben mit Kakaopulver bestreuen.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Spekulatius-Mousetorte mit VERPOORTEN ORIGINAL](#)