

Schoko-Mousse-Eierlikörtorte mit Karamell

Zutaten

(für eine 24er Springform)

Für den Mandel-Biskuit:

100 g weiße Schokolade

75 g Butter

3 Eier

50 g Zucker

75 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

Für die Zartbitter-Mousse-Schicht:

200 ml Sahne

100 g Zartbitterschokolade

2 Blatt Gelatine

50 g Karamellsauce

1 Ei

2 EL Wasser

Für die Vollmilch-Mousse-Schicht:

200 ml Sahne

100 g Vollmilchschokolade

3 Blatt Gelatine

50 ml Karamellsauce

1 Ei

2 EL Wasser

Für die Eierlikör-Mousse-Schicht:

250 ml Sahne

4 Blatt Gelatine

2 Eigelb

150 g weiße Schokolade

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Für den Eierlikörspiegel:

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Blatt Gelatine

Zubereitung



[Link zum Rezept: Schoko-Mousse-Eierlikörtorte mit Karamell](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (9/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Schoko-Mousse-Eierlikörtorte mit Karamell

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Boden der Springform (24er) mit Backpapier belegen.
2. Für den Boden weiße Schokolade schmelzen. Butter schaumig schlagen. Eier trennen. Eigelbe und flüssige Schokolade unter die Butter rühren. Eiweiße mit Zucker steif schlagen. Zuerst Mehl und Mandeln, dann den Eischnee unter die Schokomasse heben. Teig in die Form geben, glattstreichen und im heißen Ofen (mittlere Schiene) in ca. 12 Minuten goldbraun backen. Tortenboden in der Form auskühlen lassen. Aus der Form lösen, einen Tortenring um den Boden setzen und fest anziehen.
3. Für die Zartbitter-Mousse-Schicht Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Zartbitterschokolade schmelzen. Ei mit 2 EL Wasser über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Flüssige Zartbitterschokolade unterrühren. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Schlagsahne und Karamellsauce unterheben. Zartbitter-Mousse in den Tortenring auf den Boden gießen und ca. eine Stunde kaltstellen.
4. Für die Vollmilch-Mousse-Schicht Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Vollmilchschokolade schmelzen. Ei mit 2 EL Wasser über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Flüssige Vollmilchschokolade unterrühren. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Schlagsahne und Karamellsauce unterheben. Vollmilch-Mousse auf die Zartbitter-Mousse gießen und alles erneut ca. eine Stunde kaltstellen.
5. Für die Eierlikör-Mousse-Schicht Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Weiße Schokolade schmelzen. Eigelbe mit 2 EL Wasser über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Flüssige, weiße Schokolade unterrühren. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Schlagsahne und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben. Eierlikör-Mousse auf der Vollmilch-Mousse verteilen und alles erneut ca. eine Stunde kaltstellen.
6. Für den Eierlikörspiegel Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör leicht erwärmen und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Restlichen VERPOORTEN ORIGINAL unterrühren und auf der weißen Mousse verteilen. Torte mindestens 2 Stunden kaltstellen.

[Link zum Rezept: Schoko-Mousse-Eierlikörtorte mit Karamell](#)