

Sonntagskuchen

Gesa Kohlenbach

Freitag, den 06.09.2019

Mousse-Torte mit Zwetschgenkompott

Für 8 Stücke

Zutaten:

Für den Boden aus Rührteig:

65g Butter
100g weiße Schokolade
2 Eier (Größe M)
140g Zucker
40g Weizenmehl (Type 405)
120g gemahlene blanchierte Mandeln

Für die Mousse:

3 Blatt Gelatine
305g Sahne
1-2 TL Chai-Tee
200g weiße Kuvertüre
3 Eigelb (Größe M)
40g Zucker
60ml Milch

Für das Zwetschgenkompott:

500g Zwetschgen
100ml Rotwein
50g Zucker
Zimtstange, Sternanis, Nelken



Zubereitung:

1. Für den Boden aus Rührteig den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (Ø 18 cm) einfetten.
2. Butter und weiße Schokolade in einem Topf schmelzen und verrühren.
3. Eier mit Zucker glatrühren und mit der geschmolzenen Schokoladenbutter mischen.
4. Weizenmehl und Mandeln unterheben, in die vorbereitete Form füllen, im Backofen ca. 20-25 min. backen. Dann in der Backform auskühlen lassen.
5. Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 240 g Sahne steif schlagen. Den Chai-Tee mahlen oder mörsern. Die weiße Kuvertüre in ein Gefäß füllen.
6. Eigelb, Zucker, Milch, die restliche Sahne (ca. 65 g) und Chai-Tee im Topf auf ca. 80°C erwärmen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und einrühren bis sie aufgelöst ist. Die warme Masse über die weiße Kuvertüre gießen und rühren bis die die Kuvertüre aufgelöst ist. Die Masse kurz abkühlen lassen und die geschlagene Sahne unterheben.
7. Die Mousse auf den gebackenen Boden in der Springform geben und zum Durchkühlen für 3-4 Stunden in den Kühlschrank geben. (Alternativ für Eilige die Springform eine Stunde in den Froster bis die Mousse fest ist.)



8. Für das Zwetschgenkompott die Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. Rotwein und Zucker im Topf erhitzen. Zwetschgen, Zimtstange, Sternanis und Nelken dazu und ca. 10 Minuten simmern lassen, dann abkühlen lassen.

Unser Tipp: Sollte das Kompott noch zu flüssig sein, ein Esslöffel Stärke zum Abbinden einrühren. Dann Abkühlen lassen.

9. Den durchgekühlte Boden mit der Mousse aus dem Kühlschrank nehmen, aus der Springform lösen, das Zwetschgenkompott darauf verteilen und servieren.

Unser Tipp: mit zerbröselter Meringue, Amarettini, Kekse o.ä. über dem Kompott, bekommt die Torte noch das gewisse Extra.

.