



Schokomousse Kuchen

Zutaten

Kuchenteig

120 g gemahlene Mandeln
180 g Puderzucker
80 g Mehl
30 g dunkler ungesüßter Kakao
1 TL Backpulver
1 Ei
3 Eiweiss
200 g Butter, geschmolzen

Schokoladen Mousse

400 g Kochschokolade
100 g 70 % Schokolade
1 Vanilleschote
500 ml Schlagsahne

Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück)
Dauer: 40 min + 35 min Backzeit + 2 h Kühlzeit

Zubereitung

Den Backofen auf 160 ° COber-/Unterhitze vorheizen und eine Kuchenform mit Backpapier auslegen.

Die trockenen Zutaten (Mandeln, Puderzucker, Mehl, Kakao und Backpulver) in eine Schüssel geben und vermengen. Ei, Eiweiß und Butter dazugeben und unterrühren. Den Teig in die Kuchenform geben und 30-35 Minuten backen. Da die Backzeit bei jedem Backofen variiert, am besten gegen Ende die Stäbchenprobe machen.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, aus der Form lösen und mit einem großen gezackten Messer die Kuppe des Kuchens abschneiden, damit eine gerade Fläche entsteht.

Für die Schokoladenmousse, die beiden Schokoladen in Stücke brechen oder schneiden. Vanilleschote aufschneiden und auskratzen. Schokolade und Vanille in eine hitzefeste Schüssel geben, über einem Wasserbad schmelzen und glatt verrühren. Die Schüssel beiseite stellen, und leicht abkühlen lassen. Inzwischen die Sahne mit dem Mixer cremig schlagen. Die Schokolade mit der Sahne verrühren.

Den Kuchenboden in einen Tortenring oder die Kuchenform geben und mit der Schokoladencreme bestreichen. Mit einer Kuchenspachtel glatt streichen. Für mindestens 2 Stunden kühlen. Vorsichtig den Tortenring / Kuchenform entfernen und genießen.

