

MOUSSE-AU-CHOCOLATE-TORTE MIT KENERO-BISKUIT

ZUTATEN BISKUIT

6 Eier getrennt
120 gr. Zucker
1 Päck. Vanillezucker
250 gr. fein gemahlene Kenero-Kekse
½ Päck. Backpulver
6 EL kaltes Wasser

ZUBEREITUNG BISKUIT

- **Eier trennen.**
- **Eiweiß mit kaltem Wasser steif schlagen**
- **Eigelb mit Zucker + Vanillezucker schaumig rühren, mit den gemahlene Keksen und dem Backpulver vermischen.**
- **Eiweiß vorsichtig untermischen.**
- **Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26cm) geben.**
- **Bei 180 Grad 15-20 Minuten backen.**
- **Nach dem Abkühlen mit dem Messer oder einem reißfesten Faden halbieren.**

ZUTATEN FÜLLUNG

150 ml + 200 ml Sahne
200 gr. Halbbitter-Schokolade (oder
Edelbitter – je nach Geschmack)
2 EL Zucker
4 Eier getrennt
1 Päck. Vanillezucker

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

- **150 ml Sahne mit der klein gebrochenen Schokolade in einen Topf geben, auf dem Herd vorsichtig erwärmen, damit die Schokolade langsam schmilzt, Sahne und Schokolade verrühren**
- **Eier trennen**
- **Eigelb mit dem Zucker + Vanillezucker schaumig rühren und mit der abgekühlten Sahne-Schoko-Masse vermengen**
- **200 ml Sahne steif schlagen und mit der Ei-Schoko-Masse vorsichtig verrühren**

FERTIGSTELLUNG:

- **Tortenboden und Schoko-Masse abwechseln in eine Springform oder einen Tortenring schichten**
- **Je nach Vorliebe auch den Rand mit Schoko-Masse bestreichen sowie die Torte mit Schokoraseln / Schokoröllchen o.ä. verzieren.**

Gutes Gelingen & Guten Appetit!