

Naked Chocolat mit Mousse und Zwetschgen-Ingwer-Kompott

Rezept von Meta Hildebrand



Naked Chocolat mit Mousse und Zwetschgen-Ingwer-Kompott

Für 8–10 Personen / ergibt eine Torte mit 16 cm Durchmesser

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Genussfertig: in ca. 180 Minuten

Pro Person:

44 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiss, 33 g Fett; 510 kcal

Zutaten:

- 4 Eier
- 110 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 80 g Mehl
- 20 g Maizena
- 30 Kakaopulver
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Ingwerpulver
- Springform mit 16 cm Durchmesser
- Tortenring (für das Zusammenbauen der Torte)

- 240 dunkle Schokolade (72 % Kakao)
- 250 ml Rahm
- 2 Eier
- 50 g Zucker

- 500 g Zwetschgen

- 20 g frischen Ingwer
 - 20 g Zucker
 - 20 g Gelierfix (2:1)
 - 50 g Apfelsaft, Saft
-
- 200 dunkle Schokolade (72% Kakao)
 - 200 ml Rahm
-
- Schokoladenglasur, dunkel

Zubereitung:

1. Biskuit

Die Springform auf ein Backpapier legen. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. 4 Eier mit Zucker und Salz in der Küchenmaschine sehr hell schaumig schlagen, ca. 5 Minuten. Mehl, Maizena und Kakaopulver absieben, mit dem Ingwerpulver mischen. Vorsichtig mit dem Gummischaber das Mehlgemisch unter die Eimasse ziehen. In die Form geben. Ca. 35–40 Minuten backen. Abkühlen lassen.

2. Schokoladenmousse

240 g Schokolade fein hacken (20 g für Deko). In einer Schüssel im Wasserbad schmelzen. 250 ml Rahm steif schlagen. In einer Küchenmaschine 2 Eier und 50 g Zucker sehr schaumig schlagen, die geschmolzene Schokolade dazugeben, kurz weiter rühren. Sorgfältig den Rahm mit einem Gummischaber unterziehen. Schokoladenmousse kühl stellen.

3. Zwetschgenkompott

Zwetschgen waschen, trocken tupfen, (2–3 Zwetschgen für Deko) entkernen, in kleine Stücke schneiden und in einen Topf geben. Ingwer schälen, reiben, mit dem Zucker, Gelierfix und Apfelsaft 3–4 Minuten kochen lassen. Beiseitestellen und abkühlen lassen.

4. Schokoladen-Ganache

200 g Schokolade fein hacken. 200 ml Rahm in einer kleinen Pfanne aufkochen, Schokolade dazugeben, umrühren und in einer kleinen Schüssel die Schokoladen-Ganache abkühlen lassen.

5. Tortenaufbau

Das Biskuit 3 x waagerecht durchschneiden (ergibt 4 Biskuitböden). Die vier Biskuitböden nebeneinander hinlegen. Auf jedes Biskuit gibt man einen Löffel Ganache und verteilt sie bis zum Rand des Biskuits. Direkt mit dem Löffel oder mit dem Spachtel es muss nicht perfekt sein. Schokoladenmousse in einen

Dressiersack geben, auf drei Biskuitböden einen Kreis am Rande des Biskuits dressieren. Dann gibt man einen Löffel Kompott in die Mitte und verteilt das Kompott (auf drei Biskuitböden). Das übrige Mousse auf das Kompott dressieren. Auf einer Tortenplatte die 3 Biskuitböden mit Mousse und Kompott aufeinanderstapeln, am Schluss das Biskuit mit «nur» Ganache obendrauf. Mit 2 Backpapieren die Torte einkleiden (rundherum) und mit einem hohen Tortenring das Ganze fixieren. Mindestens 2 Stunden kühl stellen. Ring lösen, Backpapier entfernen.

6. Deko

Die Schokoladenglasur schmelzen, mit einem Löffel die Glasur auf ein Backpapier geben, leicht verstreichen, kühl stellen. Mit den restlichen Zwetschgen, den Schokoladenstücken und der Schokoladenglasur die Torte ausgarnieren.

Tipp:

Ein Biskuit schön waagrecht halbieren gelingt am besten mit einem langen scharfen Messer. Das Messer an der Seite ansetzen und das Biskuit langsam drehen, währenddessen gleichmässig durchschneiden, damit die Schicht schön gerade ist.

Rezept von Meta Hildebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.