

Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 19.01.2024

Schokomousse-Torte

Für 16 Stücke

Zutaten:

Für die Biskuitböden:

500g Weizenmehl (Type 405)
200 g Zucker
3 EL Tapiokastärke
(optional, alternativ Speisestärke)
60 g Back-Kakao
1 1/2 Pck. Backpulver
etwas gemahlene Vanille
etwas Salz
150 g Pflanzenöl
(Brat- & Backöl, kein Rapsöl)
600 ml Haferdrink
4 EL Apfelessig

Für die Mousse-Füllung:

200 g vegane Milkschokolade
300 g vegane Schlagsahne

Für die Tränke:

80 ml Orangensaft
2 EL Ahornsirup

Für die Ganache:

600 g vegane Zartbitter-Kuvertüre
400 g Hafercuisine
3 EL Puderzucker

Für die Deko:

Schokoröllchen aus veganer Zartbitterkuvertüre
bunte essbare Dekoblüten

Außerdem:

2 Springformen à Ø 24 cm
vegane Margarine zum Fetten der Formen
1 Tortenring, verstellbar
1 Palette

Zubereitung:

1. Zwei Backformen (à Ø 24 cm) mit Margarine fetten. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. **Für die Biskuitböden** Mehl, Zucker, Tapiokastärke, Kakao, Backpulver und je eine Prise Salz und Vanille in eine Schüssel geben mit einem großen Schneebesen mischen.
3. Öl, Haferdrink und Essig zugeben und mit dem Schneebesen von Hand rasch (und nicht zu lange) zu einem glatten Teig rühren.
4. Teig auf die vorbereiteten Backformen aufteilen und im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte jeweils 35 Minuten backen.
5. Böden in der Form auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.
6. Böden vorsichtig aus den Formen lösen und jeweils die obere Kuppel abschneiden.
7. Böden jeweils in 2 gleich hohe Biskuitböden teilen, sodass es insgesamt 4 Böden sind.



- 8. Für die Schokomousse** die Schokolade mit einem großen Messer hacken und in eine Schüssel geben. Schokolade vorsichtig über einem heißen Wasserbad schmelzen, dabei gelegentlich umrühren. Geschmolzene Schokolade abkühlen lassen.
9. Währenddessen Sahne in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine aufschlagen. Geschmolzene Schokolade darunterziehen.
- 10. Für die Tränke** Orangensaft und Ahornsirup mischen. Den untersten Tortenboden mit einem Klecks Mousse auf einer Tortenplatte mittig befestigen und mit einem Tortenring umschließen.
11. Den Biskuitboden mit etwas Tränke bestreichen und darauf 4 EL Schokomousse darauf verstreichen.
12. Darauf einen 2. Biskuitboden legen, tränken und mit Mousse bestreichen. Vorgang wiederholen, bis keine Mousse mehr übrig ist und den letzten Tortenboden umgekehrt aufsetzen. Mindestens 1 Stunde kühlen.
- 13. Für die Ganache** die Kuvertüre mit einem großen Messer hacken.
14. Kuvertüre, Hafercuisine und Puderzucker in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze unter Rühren erwärmen.
15. Die Ganache 10-15 Minuten unter Rühren abkühlen lassen, bis sie dickflüssiger wird.
16. Tortenring vorsichtig von der Torte nehmen.
- Stinas Tipp:** Torte dafür rundherum mit einem scharfen Messer abfahren und den Tortenring vorsichtig lösen.
17. Die Ganache über den Kuchen gießen, dabei den Rand der Torte mit einer Palette mit Ganache bestreichen. Torte mindestens 30 Minuten kalt stellen.
18. Die Torte mit Schokoröllchen und essbaren Blüten verzieren, in 16 Stücke schneiden und genießen.