

Toblerone-Mousse-Torte

Zutaten für 24 cm Springform

Mousse

200	g	Toblerone, klassisch (Milch)	In Stücke brechen und über dem Wasserbad schmelzen. Schüssel vom Wasserbad nehmen.
1		Ei	Ei zerklopfen und unter die Schokolade rühren.
2.5	dl	Rahm	Zu Schlagrahm schlagen und unter die abgekühlte Schokomasse heben. Drei Stunden kaltstellen.

Biskuit

150	g	Zucker	
6		Eigelbe	
2	EL	Wasser, heiss	Zucker mit Ei und Wasser 5 Minuten schaumig rühren.
6		Eiweisse	
1	Prise	Salz	Eiweiss mit Salz steif schlagen.
150	g	Mehl	
4	EL	Schokoladenpulver	Mehl mit Schokoladenpulver mischen. Mehlmischung durch ein Sieb zur Eimasse geben. Eischnee dazu geben und vorsichtig unter die Eimasse heben. Backform mit Backpapier auslegen und den Boden und den Rand ausbuttern. Teig einfüllen und den Biskuit bei 180°C im vorgeheizten Ofen in der unteren Hälfte 30 Minuten backen. Biskuit in der Form 15 Minuten abkühlen lassen. Formenrand entfernen und den Biskuit auf ein Gitter stürzen. Boden entfernen, auskühlen lassen. Biskuit in drei gleiche dicke Scheiben schneiden.

Fertigstellen

Ein Schuss Kirsch pro Scheibe...

			◦ Ein Viertel der Mousse auf der untersten Biskuitscheibe gleichmässig verteilen. Mittlere Scheibe darauflegen und einen weiteren Viertel Mousse darauf verteilen. Oberste Scheibe aufsetzen und die ganze Torte aussen mit der restlichen Mousse überziehen.
1	dl	Rahm	Aufkochen, vom Herd nehmen.
80	g	Schokolade, dunkel, gehackt	Im heissen Rahm schmelzen und glattrühren. Auskühlen lassen und über die Torte giessen.
100	g	Toblerone, weiss	Grob hacken und über der Torte verteilen. Torte kaltstellen.

