



MOUSSE AU CHOCOLAT TORTE MIT FRUCHTEINLAGE UND GEBURTSTAGSDEKO

Runde Form: 24 bis 26 cm Durchmesser

Für das Biskuit:

250 g Butter
200 g Zartbitterschokolade/Kuvertüre
2 TL feinen Instant-Kaffee (optional)
300 g braunen Zucker
150 ml Wasser

250 g Mehl
50 g Kakao (zum Backen!)
1 Pkg Weinsteinbackpulver oder normales Backpulver
100 g Quark
5 Eier Gr. M

Für die Mousse au Chocolat:

300 g Zartbitterschokolade/kuvertüre
150 ml Zucker
150 ml Wasser
450 ml Sahne
3 Eigelbe

Für die Fruchteinlage (nach Wunsch 1 bis 2 Mal zubereiten):

300 g Früchte tiefgekühlt oder frisch
(z.B Himbeeren, Bananen, Pfirsiche, Erdbeeren, usw. oder eine Kombination daraus)
60 g Zucker
60 ml Wasser
6 Blätter Gelatine oder 1 Pkg Agar Agar/Agartine oder
1 Pkg gemahlene Gelatine oder $\frac{3}{4}$ Pkg Instantgelatine

Für die Ganache zum Einstreichen der Torte:

300 g Zartbitterschokolade
150 ml Sahne

Für die Deko:

4-5 Pkg. Duplo oder Twix für den „Zaun“
Mini-Oreos, Jelly Beans, Maltesers, Daim oder andere Süßigkeiten eurer Wahl

Vorbereitung:

Den Backofen auf 160° O/U Hitze vorheizen. Ihr könnt diesen Kuchen einfach als Guglhupf oder Schokokuchen zubereiten, z.B in einer Guglhupfform. Wenn ihr ihn für die Torte zubereitet, legt eine 24er Springform mit Backpapier aus (siehe Video).





MOUSSE AU CHOCOLAT TORTE MIT FRUCHTEINLAGE UND GEBURTSTAGSDEKO

Zubereitung Biskuit:

- Die Kuvertüre/Schokolade in grobe Stücke hacken und zusammen mit der Butter, dem Instant-Kaffee, dem braunen Zucker und dem Wasser in einen Topf geben und die Zutaten so lange erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Masse sollte dabei nicht kochen. Die Mischung abkühlen lassen, bis sie sich nicht mehr heiß anfühlt.
- Mehl mit Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel vermischen, dann die lauwarme Schokoladenmasse dazugeben und mit einem Rührgerät rasch verrühren.
- Anschließend den Quark und nacheinander die Eier unterrühren, aber nicht zu lange rühren.
- Den Teig in die Backform füllen und ungefähr 60 min lang backen. Bei der Backzeit kommt es drauf an, ob ihr einen Guglhupf backt oder einen runden Kuchen. Unbedingt eine Stäbchenprobe machen.
- Bei diesem Kuchen passiert es, dass er oben kleine Risse bekommt, was nicht schlimm ist, da der obere Teil später weggeschnitten wird bzw. bei der Guglhupfform, wenn man ihn stürzt, am Boden ist.
- Springformrand und Backpapier entfernen und den Kuchen auskühlen lassen.

Tipp: Das Biskuit am besten einen Tag vorher zubereiten, auskühlen lassen, in Frischhaltefolie hüllen und im Kühlschrank ziehen lassen. Es kann auch Tage oder Wochen vorher zubereitet werden und gut verpackt eingefroren werden. Das macht dem Biskuit nichts und es schmeckt gleich gut.

Zubereitung Fruchteinlage:

- Ich habe eine mit Himbeeren gemacht und eine mit Bananen und Nektarinen.

***Zubereitung mit Agar Agar/pflanzliche Gelatine:** Das Obst in einen Topf geben, Wasser und Zucker hinzufügen, erwärmen und pürieren. Agartine dazu geben und gut verrühren. Aufkochen und min. 2 Minuten lang kochen.

***Zubereitung mit Blattgelatine:** Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Das Obst in einen Topf geben, Wasser und Zucker hinzufügen, erwärmen und pürieren. Das Obstpüree aufkochen. Vom Herd nehmen. Die Gelatine mit den Händen ausdrücken und in das heiße Obstpüree rühren.

***Zubereitung mit gemahlener Gelatine:** Gemahlene Gelatine im kalten Wasser auflösen und quellen lassen. Das Obst zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben, erwärmen und pürieren. Dann vom Herd nehmen und die Gelatine einrühren, bis sie sich aufgelöst hat.

***Zubereitung Instantgelatine:** Das Obst zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben, erwärmen und pürieren. Dann vom Herd nehmen und die Gelatine einrühren, bis sie sich aufgelöst hat.

Springformen mit 18-24 cm Durchmesser oder einen tiefen Teller mit Frischhaltefolie auskleiden und die Fruchtmasse einfüllen. Zunächst bei Zimmertemperatur erstarren lassen und dann die Fruchtplatte in Frischhaltefolie gewickelt einfrieren.

Zubereitung Mousse:

- Die Schokolade klein hacken und in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schmelzen. Die Schüssel sollte nicht im Wasser stehen sondern durch den Dampf gewärmt werden.
- Aus dem Wasser und Zucker einen Läuterzucker kochen. Das ist eine wässrige Zuckerlösung und dient als Basis für die Herstellung von Eis und anderen Desserts und ist der „Agda“ für Baklava sehr ähnlich.
- Dafür das Wasser und den Zucker in einem Topf aufkochen, dann bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. lang köcheln lassen.
- Die Eigelbe schaumig rühren bis sie hellgelb sind.
- Dann ca. 50 ml vom Sirup einrinnen lassen und weiterrühren bis die Masse schön schaumig ist.
- Die geschmolzene Schokolade portionsweise und ganz langsam unter die Eimasse rühren.
- Sahne steif schlagen und unter die Schokomasse heben.



MOUSSE AU CHOCOLAT TORTE MIT FRUCHTEINLAGE UND GEBURTSTAGSDEKO

Befüllen:

- Wenn das Biskuit gut ausgekühlt ist, entfernt den Hubbel oben, indem ihr ihn mit einem großen Messer oder Tortenschneider gerade wegschneidet. Dreht das Biskuit dann um und schneidet es je nach Dicke in 3 oder 4 Schichten.
- Gebt die erste Schicht auf eine Tortenplatte und gebt einen Tortenring herum. Teilt euch die Mousse für die Schichten auf, bei 4 Schichten muss eure Mousse für drei Schichten reichen, da ja auf die oberste keine Mousse kommt.
- Dann nehmt ihr die Fruchteinlage aus dem Gefrierschrank, entfernt die Frischhaltefolie und gebt sie auf die Mousse. Dann der nächste Boden, wieder eine Schicht Mousse und die 2. Fruchteinlage. Dann die 3. Schicht Biskuit und wieder Mousse und abschließend die 4. Biskuitschicht.
- Gebt die Torte sofort in den Kühlschrank, damit euch die Mousse seitlich beim Tortenrand nicht herausquillen kann. Kühlt sie für mindestens 2 Stunden.

Zubereitung Ganache/Einstreichen:

- Die Schokolade so klein hacken wie nur möglich und mit der heißen Sahne (am Herd oder in der Mikro erwärmen) übergießen und 5-10 min stehen lassen.
- Dann gut umrühren, bis keine Schokostückchen mehr zu sehen sind. Sollten sich nicht alle Stückchen aufgelöst haben, nochmal kurz in der Mikrowelle erwärmen und umrühren.
- Die Ganache 2-4 Stunden stehen lassen bis sie eine nutellaartige Konsistenz annimmt. Dann die Torte damit einstreichen (siehe Video).

Dekorieren:

- Ich mache zunächst den Zaun aus Duplos. Dabei bestreiche ich jedes Duplo mit der übrig gebliebenen Ganache und klebe sie am Rand der Torte an. Oben könnt ihr euch dann austoben und kreativ werden. Gebt noch eine Schleife um die Torte und lasst sie gut auskühlen.

Tipps zum Arbeitsablauf:

Tag 1:

- ⇒ Biskuitboden herstellen, auskühlen lassen, einpacken und im Kühlschrank lagern
- ⇒ Fruchteinlage herstellen und einfrieren

Tag 2:

- ⇒ Biskuitboden in Schichten schneiden
- ⇒ Mousse herstellen
- ⇒ Torte befüllen und im Kühlschrank gut auskühlen lassen
- ⇒ Ganache herstellen und Torte einstreichen
- ⇒ Dekorieren, kühl stellen
- ⇒ Am selben Tag servieren, besser aber an Tag 3!



ČOKOLADNA TORTA SA ŽELEOM OD VOĆA I ROĐENDANSKOM DEKORACIJOM

Okrugli kalup za torte: 24 do 26 cm promjera

Za biskvit:

250 g maslaca
200 g tamne čokolade/kuverture
2 kašičice sitno mljevene instant kafe (opcionalno)
300 g smeđeg šećera
150 ml vode

250 g brašna
50 g gorkog kakaa
1 prašak za pecivo
100 g kvarka/posnog sira
5 jaja vel. M

Za čokoladni mousse:

300 g tamne čokolade/kuverture
150 ml šećera
150 ml vode
450 ml slatkog vrhnja
3 žumanjaka

Za žele od voća (po želji 1 ili 2 puta pripremiti):

300 g svježeg ili zamrznutog voća (npr. maline, banane, breskve, jagode itd. ili kombinacija raznih vrsta)
60 g šećera
60 ml vode
6 listića želatine ili 1 pak agar agar/agartine (biljna želatina) ili
1 pak mljevene želatine ili ¾ pak instant-želatine

Za ganache kremu za premazivanje torte:

300 g tamne čokolade/kuverture
150 ml slatkog vrhnja

Za dekoraciju:

4-5 pak. Duplo ili Twix čokoladica
Mini-Oreo keksi, Jelly Beans, Malteser kuglice, Daim ili drugi slatkiši po vašem ukusu

Priprema:

Zagrijte rernu na 160° stepeni gornji/donji grijači. Ovaj biskvit možete pripremiti i kao obični čokoladni kolač ili kuglof npr. u kalupu za kuglof. Ako ga koristite za pripremu torte, obložite kalup za torte od 24-26 cm promjera pek papirom (postupak pogledajte u videu).





ČOKOLADNA TORTA SA ŽELEOM OD VOĆA I ROĐENDANSKOM DEKORACIJOM

Priprema biskvita:

- Kuverturu/čokoladu nasjeckajte na sitne komadiće i stavite skupa sa maslacem, instant kafom, smeđim šećerom i vodom u jednu šerpu i zagrijte dok se čokolada ne otopi. Nije potrebno da smjesa kuha. Zatim šerpu maknite sa vatre i ostavite da se ohladi dok se na dodir više ne osjeća vrela.
- U jednoj posudi pomiješajte brašno sa kakaom i praškom za pecivo. U suhe sastojke brzo umiješajte čokoladnu smjesu.
- Potom umješajte kvark i jedno po jedno jaje. Ne mutite predugo nego samo dok se svi sastojci ne sjedine.
- Smjesu sipajte u pripremljeni kalup i pecite u rerni oko 60 min. Vrijeme pečenja zavisi i od kalupa koji koristite. Ako pravite kuglof, trebaće vam koji min više. Najbolje provjerite čačkalicom koja bi trebala da izađe čista.
- Površina ovog kolača zna da popuca prilikom pečenja što uopšte nije strašno. Kod kuglofa je ta strana kasnije na dnu a za tortu se taj brežuljak nakon hlađenja nožem odreže.

Savjet: Biskvit pripremite najbolje jedan ili čak dva dana prije serviranja, ostavite da se ohladi pa ga umotajte u prozirn foliju i stavite u frižider da se još malo „stisne“ kako biste ga lakše rezali. Možete ga i nekoliko dana ili sedmica prije ispeći pa dobro spakovanog u prozirnoj foliji i zamrznuti.

Priprema voćnog želea:

Ja sam pravila jedan sloj od malina a jedan od banana i nektarina.

***Priprema sa agar agar/biljna želatina:** Na kocke narezano voće stavite u šerpu, dodajte vodu i šećer, zagrijte sve pa dobro ispirajte. Dodajte agartinu i dobro promiješajte. Zatim ovu mješavinu kuhajte na najjačoj vatri najmanje 2 min uz postepeno miješanje.

***Priprema sa listićima želatine:** Omekšajte listiće želatine u zdjelici hladne vode. Na kocke narezano voće stavite u šerpu, dodajte vodu i šećer, zagrijte, sve dobro ispirajte. Voćni pire ponovo dobro zagrijte, maknite sa vatre, želatinu iscijedite pa umiješajte u pire.

***Priprema sa mljevenom želatinom:** Mljevenu želatinu stavite u hladnu vodu da nabubri. Na kocke narezano voće stavite u šerpu, dodajte vodu i šećer, zagrijte sve pa dobro ispirajte. Zatim maknite sa vatre pa umiješajte želatinu dok se ne rastopi.

***Priprema sa Instant-želatinom:** Na kocke narezano voće stavite u šerpu, dodajte vodu i šećer, zagrijte sve pa dobro ispirajte. Zatim maknite sa vatre pa umiješajte želatinu dok se ne rastopi.

Kalup od 18-max. 24 cm promjera ili dublji tanjir obložite prozирnom folijom i napunite vrelim voćnim želeom. Ostavite žele prvo na sobnoj temp. a zatim dobro umotanog u prozirnoj foliji u zamrzivaču da se ohladi.

Priprema čokoladnog mousse-a:

- Čokoladu izrežite na što sitnije komadiće i otopite u metalnoj posudi na pari na srednjoj vatri. Bitno je da posuda ne dodiruje vodu nego da se topi samo pomoću pare.
- Od šećera i vode napravite šećerni sirup. To je tečni sirup koji se inače koristi za pripremu sladoleda i raznih deserta. Sličan je agdi/sirupu za baklavu.
- Vodu i šećer prokuhajte u šerpi a zatim smanjite na srednju vatru pa lagano kuhajte jedno 15 min.
- Žumanjke pomoću miksera na najjačoj brzini pjenasto umutite dok ne poprime svjetložutu boju.
- Zatim od šećernog sirupa oduzmite ca. 50 ml i postepeno i uz stalno miješanje ulijevajte u smjesu od žumanjaka. Nastavite da mutite dok smjesa ne postane lijepo pjenasta.
- U ovu smjesu postepeno umiješajte otoplјenu čokoladu a zatim i slatko vrhnje koje ste prethodno umutili u čvrsti šlag



ČOKOLADNA TORTA SA ŽELEOM OD VOĆA I ROĐENDANSKOM DEKORACIJOM

„Punjenje“ torte:

- Kad se biskvit ohladio, pomoću dugačkog noža odrežite brežuljak na vrhu. Okrenite biskvit tako da je gornji dio na dnu i izrežite ga na 3 ili 4 sloja.
- Stavite prvi biskvitni sloj na jedan tanjir ili ploču za torte i obuhvatite ga obručem za torte.
- Mousse podijelite na slojeve, znači ako imate 4 biskvitna sloja, trebaće vam mousse-a za 3 sloja pošto se gornji ne premazuje.
- Na prvi biskvitni sloj stavite malo od mousse kreme. Voćni žele izvadite iz zamrzivača, otklonite proziranu foliju i stavite ga na prvi sloj mousse-a.
- Zatim slijedi drugi biskvitni sloj pa sloj mousse kreme pa drugi voćni žele pa ponovo biskvit pa mousse pa zadnji biskvitni sloj.
- Tortu odmah stavite u frižider, na najmanje 2 sata, kako bi se mousse krema što prije stvrdnula i kako vam mousse nebi izlazio kroz obruč.

Priprema ganache kreme/Premazivanje torte:

- Čokoladu izrežite na sitne komadiće. Zagrijte slatko vrhnje na šporetu ili u mikrovalnoj, ovako vrelo prelijte preko čokolade pa ostavite jedno 5-10 min da odstoji. Zatim dobro promiješajte dok se svi komadići čokolade ne otope. U slučaju da su ostali komadići, kremu vratite na nekoliko sek u mikrovalnu i zagrijte pa ponovo promiješajte.
- Ostavite kremu na sobnoj temperaturi 2-4 sata da se ohladi dok ne poprimi konzistenciju sličnu nutelli. Ovom kremom premažite cijelu tortu (postupak pogledajte u videu).

Dekoracija:

- Sa duplo ili twix čokoladicama napravite „ogradu“ tako što ćete svaku čokoladicu premazati sa malo preostale ganache kreme i zalijepiti za rubove torte. Što se tiče vrha, budite kreativni i koristite slatkiše po vašem ukusu. Ukrasite tortu mašnom i ostavite na nekoliko sati u frižideru da se dobro ohladi.

Savjeti za pripremu torte:

1. dan:

- Pripremite čokoladni biskvit, ostavite ga da se ohladi pa spakujte u proziranu foliju i stavite u frižider
- Pripremite žele od voća

2. dan:

- Biskvit izrežite na nekoliko slojeva
- Pripremite mousse kremu
- Puniti tortu kremom i želeom i stavite u frižider na hlađenje
- Pripremite ganache kremu i snjom premažite tortu
- Dekorirajte tortu po želji pa stavite na hlađenje
- Servirajte istog dana ili najbolje 3. dana po redu