

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Für die Dekoration:

einige Schokoladenraspeln, Schokoladenbuchstaben o. Ä.

## Triple Schokoladen Torte

### Zutaten

Für eine Springform mit Ø 22 – 24 cm

#### Für den Kaffeelikör:

20 g gemahlener Espresso  
300 ml Wasser  
100 g heller Muscovado- oder Rohrohrzucker  
2 TL natürliches Vanillearoma oder Vanillepaste  
300 ml brauner Rum

#### Für den Schokoladenboden:

200 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre  
4 Eier  
50 g heller Muscovadozucker  
1 Prise Meersalz  
120 g weiche Butter

#### Für die Vollmilch-Mousse:

200 ml Sahne  
200 g VIVANI Vollmilch Kuvertüre  
1 Beutel vegetarisches Geliermittel (Agar Agar)  
oder Sofort-Gelatine

#### Für die weiße Mousse:

200 ml Sahne  
200 g VIVANI Weiße Kuvertüre  
1 Beutel vegetarisches Geliermittel (Agar Agar)  
oder Sofort-Gelatine

## So wird's gemacht

**01** Für den Kaffeelikör den gemahlenden Espresso mit 150 ml Wasser verrühren und abgedeckt über Nacht (mindestens 6 Stunden) ziehen lassen. Anschließend durch einen Kaffeefilter abseihen.

**02** Zucker und 150 ml Wasser aufkochen und für ca. 4 – 5 Minuten köcheln lassen. Vanillearoma, Rum und Espresso hinzufügen und verrühren. Abkühlen lassen und in eine verschließbare Flasche umfüllen.

**03** Für den Schokoladenboden den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen und die Springform mit Backpapier auslegen.

**04** Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen.

**05** Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Zucker und Salz einrieseln lassen und verrühren.

**06** Die weiche Butter unter die geschmolzene Schokolade rühren. Eigelbe hinzufügen und verquirlen. Danach das geschlagene Eiweiß vorsichtig unter die Schokoladencreme heben.

**07** Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und gegebenenfalls noch weitere 5 Minuten backen.

**08** Den Kuchen aus dem Ofen holen und in der Form abkühlen lassen. Anschließend die Form vorsichtig lösen und den Kuchen auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

**09** Danach den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und mit dem Kaffeelikör tränken, z. B. mit einem Pinsel.

**10** Als Nächstes die Vollmilch-Mousse zubereiten. Dazu die Schokolade klein hacken. 100 ml Sahne aufkochen und über die gehackte Schokolade gießen. Nach ca. 1 – 2 Minuten zu einer homogenen Masse verrühren.

**11** Die restliche Sahne steif schlagen. Das Geliermittel mit der Schokoladencreme verrühren. Anschließend die geschlagene Sahne unterheben.

**12** Den Schokoladenboden auf eine passende Tortenplatte oder einen Teller legen. Mit einer Tortenfolie und einem Tortenring umschließen. Die Vollmilch-Mousse auf den Boden geben, glattstreichen und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**13** Währenddessen die weiße Mousse zubereiten. Dazu genau wie bei der Vollmilch-Mousse vorgehen (Schritt 10 und 11).

**14** Die weiße Mousse nach der Kühlzeit auf die feste Vollmilch-Mousse geben und glattstreichen. Für weitere 3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**15** Zum Schluss die Torte aus dem Kühlschrank holen und zunächst für einige Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Dann vorsichtig den Tortenring und die Folie entfernen. Die Torte mit Schokoladenraspeln, kleinen Schokoladenbuchstaben o. Ä. verzieren.