



Schokomousse-Charlotte mit Beeren

Zutaten

Für eine Charlotte mit Ø 26 cm

Für die Schoko-Biskuitrolle:

4 Eier
120 g Rohrohrzucker
2 EL Backkakaopulver
100 g Dinkelmehl
20 g Speisestärke
1 TL Weinsteinbackpulver
1 Prise Salz
3-4 EL Marmelade (z.B. Brombeere oder dunkle Johannisbeere)
3 Bananen
0,5 Orange (Saft)

Für die Zartbitter-Mousse:

240 g VIVANI Feiner Bitter Kuvertüre
400 ml Sahne
3 Eigelb
1-2 EL Rohrohrzucker
1 Prise Zimt
1 Prise Vanille

Zum Servieren:

viele frische Beeren

So wird's gemacht

- 01** Für die Biskuitrolle die Eier mit dem Zucker in der Küchenmaschine hell-schaumig aufschlagen (ca. 5 Minuten).
- 02** Mehl mit Kakao, Speisestärke, Salz und Backpulver klümpchenfrei vermischen. Behutsam unter die aufgeschlagenen Eier heben.
- 03** Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und gleichmäßig verstreichen.
- 04** Bei 180 °C Heißluft ca. 12 Minuten backen – nicht zu lange, damit die Rolle später nicht bricht.
- 05** Etwas Puderzucker auf ein Küchenhandtuch oder ein Backpapier sieben und die Biskuitplatte darauf stürzen. Das Backpapier auf der Unterseite mit etwas kaltem Wasser bestreichen / beträufeln und sofort vorsichtig abziehen.
- 06** Die Marmelade auf die noch warme Biskuitplatte streichen und mit Hilfe des Backpapiers / Tuches einrollen. Nun die Rolle abkühlen lassen.
- 07** Einen Tortenring (Ø ca. 26 cm) auf einen Kuchenteller platzieren und fixieren.

- 08** Die Biskuitrolle vorsichtig in etwa 15 Scheiben schneiden. Zuerst den Rand der Form mit den Biskuitscheiben auslegen, dann den Boden damit füllen.
- 09** Die Bananen schälen und längs halbieren. Die Bananenhälften auf dem Biskuitrollenboden verteilen und mit etwas Orangensaft beträufeln.
- 10** Die Schokolade für die Mousse grob hacken und in eine große Schüssel geben. 150 ml Sahne aufkochen und über die Schokolade gießen. Schmelzen lassen und anschließend glattrühren.
- 11** Die restliche Sahne (250 ml) cremig steif schlagen.
- 12** Mit einem Handmixer Eigelb mit Zucker, Zimt und Vanille in einer großen Schüssel in einem Wasserbad cremig schlagen (ca. 4-5 Minuten). Aus dem Wasserbad heben und dann noch ein paar Minuten weiterschlagen.
- 13** Nun 1/3 der aufgeschlagenen Eimasse und 1/3 der Schlagsahne unter die Schokolade rühren. Dann die restliche Eimasse und die restliche Schlagsahne locker unterheben. Die Mousse in die Form geben und im Tortenring glattstreichen.
- 14** Die Torte für mindestens 4-5 Stunden kühl stellen oder besser über Nacht. Dann den Tortenring vorsichtig entfernen und die Charlotte mit vielen frischen Beeren garnieren.