

Birnen-Schokomousse-Torte

Boden:

4 Eier
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200 ml Öl
200 ml Kaffee (abgekühlt)
300 g Mehl
1 Pck Backpulver
1 EL Kakao

Eier, Zucker und den Vanillezucker schaumig rühren bis der Teig sich verdoppelt hat. Danach langsam das Öl und den Kaffee dazugeben und weiter rühren. Das Mehl und den Kakao mit dem Backpulver sieben und unter den Teig heben. In einer gefetteten Springform (24er) geben und bei 160° ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen und begradigen. Auf eine Tortenplatte legen.

Dekorbiskuit:

4 Eier
150 g Zucker
4 EL Wasser
80 g Mehl
80 g Stärkemehl
1 TL Backpulver
1 Pck Vanillezucker

Eier trennen. Das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei den Zucker esslöffelweise unter ständigem Schlagen einstreuen. Eigelb mit Wasser verrühren, dann vorsichtig unter das geschlagene Eiweiß heben. Mehl, Stärkemehl, Backpulver mischen und auf die Eiermasse sieben. Vorsichtig unterheben.

Einige Esslöffel Teig in kleine Schüsseln geben und mit Lebensmittelfarben einfärben und jede Farbe in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Auf einem Backpapier ein Muster vormalen (Schriften spiegelverkehrt). Backpapier umdrehen, auf eine feste Unterlage legen und mit dem bunten Teig das Muster aufspritzen. Im Gefrierfach für etwa 30 Minuten tiefkühlen (evtl. eine Schublade herausnehmen, damit das Backpapier knitterfrei liegen kann). Wenn das Muster erstarrt ist, den restlichen Teig dünn darüber geben und glatt streichen. Bei 200° zwischen 5-15 Minuten backen, der Teig sollte nicht zu dunkel werden sondern schön hell bleiben. Auskühlen lassen, entsprechend zuschneiden (Streifen in Höhe des Tortenrings) und mit einem Tortenring um den Boden setzen.

Pflaumenganache:

2 EL Pflaumenkonfitüre
50g Schokolade (Vollmilch oder Zartbitter)

Schokolade im Wasserbad schmelzen, mit der Konfitüre verrühren und auf den Tortenboden streichen.

Dunkle Mousse:

40 ml Birnensaft
4 Blatt Gelantine
3 Eier
100 g Butter
50 g Zucker
100 g Schokolade (Vollmilch, Zartbitter oder gemischt, je nach Geschmack)
1 EL Kakao

2 Birnen, geschält und geraspelt, etwas trocken tupfen mit Küchenkrepp

Gelantine einweichen. Eier trennen, Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Schokolade mit Butter schmelzen (Wasserbad). Eigelbe und Kakao einrühren. Saft erhitzen, Gelantine ausdrücken und darin auflösen. Unter die Schokomasse rühren, erst den Eischnee, dann die Birnen vorsichtig unterheben. Auf die Torte streichen und mind. 1 Stunde kühlen.

Helle Mousse:

40 ml Orangenlikör

1 TL Orangenabrieb

4 Blatt Gelantine

3 Eier

100 g Butter

25 g Zucker

100 g weiße Schokolade

Gelantine einweichen. Eier trennen, Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Schokolade mit Butter schmelzen. Eigelbe einrühren. Likör erhitzen, Gelantine ausdrücken und darin auflösen. Unter die Schokomasse rühren, den Eischnee vorsichtig unterheben. Auf die Torte streichen und 4 Stunden kühl stellen.

Tortenring entfernen und dekorieren.