



Pure Chocolate

Ergibt eine Torte mit dem Durchmesser 24cm, Backtemperatur 170°C

Zutaten Schokoladenkuchen:

6 Eier Größe M
250g Datteln entsteint
200ml Wasser
50g Kakaopulver
200g gemahlene Mandeln

Herstellung:

Die Datteln über Nacht in dem Wasser einweichen. Dann in einem Mixer oder mit dem Stabmixer zu einer Paste rühren. Die Eier trennen und das Eiklar zu Schnee schlagen. Das Eigelb mit dem Kakaopulver unter die Dattelmasse mixen. Nun im Wechsel die Dattelmasse, die Schokomasse und den Eischnee unter den Mandelgrieß rühren/heben.

Die fertige Schokoladenmasse in einer 22cm Tortenbackform ca. 40 Minuten abbacken. Den Kuchen auskühlen lassen. Währenddessen die Mousse au Chocolat herstellen.

Zutaten Schokoladenmousse:

150g Vollei
150g Erythrit
6g Blattgelatine
300g Zartbitter Schokolade 70% zuckerfrei (z.B. von keato)
600g Sahne

Herstellung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Danach die Sahne steif schlagen.

Das Vollei in der Küchenmaschine mit dem Erythrit cremig schlagen. Nun die Gelatine ausdrücken, in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen und zügig unter die geschmolzene Schokolade rühren.

Die Schokoladenmischung mit einem Schneebesen nach und nach in die Eimasse rühren. Ein Drittel der geschlagenen Sahne flott unterheben. Zum Schluss die restliche Sahne melieren.

Zutaten Schokoladenglasur:

200g Schokolade 70% zuckerfrei (z.B. keato Schokolade)
30g Kokosöl

Beides im Wasserbad schmelzen.

Fertigstellung der Torte:

Den ausgekühlten Schokokuchen aus der Form lösen und einen 24er Tortenring (ca. 7 cm hoch) um den Kuchen legen. Das Schokoladenmousse bis Randhöhe einfüllen. Die Torte mehrere Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Vorsichtig den Ring lösen. Die Torte mit der Glasur überziehen und mit Früchten ausgarnieren.