Bitterschokoladenmoussetorte mit Baiser und karamellisierten Haselnüssen

Das schokoladige Erlebnis für jede Kaffeetafel

Zubereitung

1. Butter schmelzen. Schokocookies fein zerbröseln, mit der flüssigen Butter übergießen und gut vermengen. Die Brösel nun in einen mit Backpapier eingeschlagenen Tortenring geben und mit dem Löffelrücken festdrücken.
2. NATURATA Panama Schokolade feinbitter zerkleinern und über einem heißen Wasserbad vorsichtig schmelzen. Beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.
3. Eier, NATURATA Bourbon Vanillezucker, NATURATA Meersalz und Rum in eine Metallschüssel gut vermengen und auf dem Wasserbad zu einer stabilen schaumigen Masse aufschlagen. Unter Rühren die Schokoladen langsam einlaufen lassen.
4. Sahne aufschlagen und vorsichtig unter die Schokoladen-Ei-Masse heben. Die nun fertige Mousse auf den vorbereiteten Boden geben, glattstreichen und die Torte für mindesten 3 Stunden, besser jedoch über Nacht in den Kühlschrank stellen.
5. NATURATA Puderzucker aus Rohrohrzucker, Eiweiß, Zitronensaft und Salz zu einem stabilen Eischnee aufschlagen. Eischnee-Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und beliebig viele Tupfen auf die gekühlte Torte spritzen.
6. Mit einem kleinen Gasflämmer vorsichtig die Baiserspitzen abflämmen.
7. NATURATA Haselnusskerne in einer kleinen Pfanne leicht anrösten. NATURATA Ahornsirup hinzufügen und die Haselnusskerne damit karamellisieren.Die Haselnüsse abkühlen lassen und im Anschluss zwischen die Baisertupfen setzen.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

250 g	Panama Feinbitter 80%
3 Stück	Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
1 Prise	Atlantik Meersalz, fein
5 EL	Ahornsirup Grad A, mild

Weitere Zutaten

300 g Schokocookies
100 g Butter
2 Stück Eier
2 EL Rum
500 ml Sahne
1 Stück Eiweiß
1 TL Zitronensaft
75 g Haselnusskerne