

Schokoladen - Mousse Cake

Zutaten für: 10-12 Personen

		Schokoladenrahm:
400	ml	Rahm
1		Päckli Vanillezucker
100	Gramm	Zartbitterschokolade
75	Gramm	Puderzucker
3	Essl.	Schokoladensplitter
		Biskuit:
4		Eigelb
120	Gramm	Zucker
4		Eiweiss
100	Gramm	Mehl
60	Gramm	Flüssige Butter
		Schokoladenmousse:
200	Gramm	Zartbitterschokolade
2	Essl.	Starker Kaffee
25	ml	Mokkalikör oder Amaretto
5		Eigelb
75	Gramm	Zucker
150	ml	Rahm
5		Eiweiss

Anleitung:

Für die Rahmfüllung Schokolade zerbröckeln und mit 2 Essl. Wasser schmelzen. Puderzucker und weitere 2 Essl. Wasser beifügen. Nochmals erwärmen, dann abkühlen lassen. Rahm steif schlagen. mit Vanillezucker süssen. Nacheinander Schokoladenmasse und - splitter unterziehen. Kühl stellen. Für das Biskuit Eigelb und Zucker über einem heissen Wasserbad cremig aufschlagen. Eiweiss steif schlagen. Mehl auf die Eicreme sieben. Die flüssige Butter beifügen. Ein Drittel des Eischnees daraufgeben. Alles sorgfältig verrühren. Den restlichen Eischnee locker unterheben. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und zu einem ca. 1 cm dicken Rechteck austreichen. Im auf 180° vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 12 Min. backen. Das heisse Biskuit sofort auf ein mit Zucker bestreuten Küchentuch stürzen. Das Backpapier abziehen. Das Biskuit mit Hilfe des Küchentuches aufrollen. Auskühlen lassen. Die Roulade sorgfältig entrollen und mit dem Schokoladenrahm bestreichen. Aufrollen , in Klarsichtfolie wickeln und kühl stellen. Für die Mousse die Schokolade zerbröckeln und im heissen Wasserbad schmelzen lassen. Kaffee und Likör unterrühren. Eigelb und 25 g Zucker zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Die Schokoladenmasse dazurühren. Rahm steif schlagen. Eiweiss schaumig schlagen. Dann löffelweise den restlichen Zucker dazuschlagen; es soll eine glänzende Masse entstehen. Eischnee und Rahm unter die Schokoladencreme ziehen. Etwa 3 Stunden kühl stellen. Eine Cakeform von 30 cm Länge mit Klarsichtfolie auskleiden. Die Roulade in Scheiben schneiden und die Form damit auskleiden. Mousse einfüllen und mit den restlichen Scheiben decken. Bis zum Servieren kalt stellen.