

Schoggi-Mousse-Bire-Torte

Schoggi-Mousse:

300 gr.	Kochschoggi (8-ung nur für Mousse)
300 gr. (6 stk.)	Eier
600 gr.	Vollrahm
2-4 Blatt	Gelatine
1	Schoggibiskuit 26 cm Durchmesser

- Schoggi über Wasserbad schmelzen
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen, vor gebrauch ausdrücken, mit ca. 20 gr. Wasser erwärmen, auflösen
- Eiweiss mit 1er Prise Salz streif sehr schlagen, kühl stellen
- Eigelb mit 20 – 40 gr. flüssigem Vollrahm verrühren
- Vollrahm steif schlagen, kühl stellen
- Schoggi glatt rühren, Eigelb/ Vollrahm einrühren und glatt rühren bis keine Knollen mehr hat, evt. nochmal über Wasserbad, 8-ung Eigelb stockt!
- Geschlagenen Rahm unter rühren, aufgelöste Gelatine unter rühren.
- Steifes Eiweiss unter melieren

Am Vortag vorbereiten:

- Schoggibiskuit in drei lagen schneiden, Bodenunterseite mit flüssiger Schoggi (200 gr. Kochschoggi) bestreichen, Rest Schoggi wieder fest werden lassen, fein raffeln, Rösti raffel, in Tiefkühler lagern um Torte ein zu streuen. Birnen aus Büchse in Schnitze schneiden, genug für zwei lagen und 12 stk. Deko. Sehr gut abtropfen lassen. (eine grosse Büchse)

Vor Mousse vorbereiten

- 26 cm Springform Boden und Ring mit Backpapier auslegen.
- Bodenbiskuit in Springform legen, Birnensaft mit Williams mischen.
- Boden leicht mit Birnensaft bestreichen, mit Birnenschnitzen belegen. Mousse darüber verteilen, wieder Biskuit, (wenig Williams-Saft sonst wird die Torte zu „weich“) wieder Birnen, wieder Mousse, wieder Biskuit, keine Birnen, wieder Mousse, einige Stunden Kühlstellen, auch Tiefkühlen möglich.

- Ring weg von Springform, auch Seitenpapier, wenn die Torte gut zu „Handhaben“ ist, sollte nicht „auslaufen“ wenn der Ring weggenommen wird, mit Schoggiraspel aus TK einstreuen, Oberfläche der Torte mit Schoggipulver bestäuben, in 12 Stk. Einteilen und mit Birnenschnitzen Dekorieren.

