

**Odenwald**

## Leichte Schoko-Mokka-Mousse-Torte

### Zutaten für 12 Stück:

#### Für den Biskuit:

2 Eier (M)  
80 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
75 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 gestrichener EL Kakaopulver  
2 gestrichene TL Backpulver

#### Für die Creme:

8 Blatt weiße Gelatine  
250 ml Milch  
1 Päckchen Schokoladenpuddingpulver  
250 ml aufgebrühter Kaffee  
80 g Zucker  
1 TL Instant-Espressopulver  
50 g Zartbitter-Schokolade  
150 ml Schlagsahne  
2 Eiweiß (M)

#### Für den Belag:

1 Glas (540 g) Odenwald Frucht in Frucht Williams-Christ-Birnen  
250 ml Fruchtsaft aus dem Glas  
1 Päckchen Tortengusspulver, klar

#### Außerdem

nach Belieben Minze zum Garnieren

#### Zubehör:

Springform (26 cm Durchmesser)

#### Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 3 EL Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit 3 EL heißem Wasser, dem restlichen Zucker und Vanillinzucker cremig-schaumig schlagen. Eischnee darauf geben. Mehl mit Stärke, Kakao und Backpulver mischen und darüber sieben. Alles locker unterheben.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft 160 Grad) ca. 30 Minuten backen. Boden auskühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form nehmen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Hälfte der Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Restliche Milch, Kaffee, Zucker und Espressopulver aufkochen. Das angerührte Puddingpulver einrühren und unter Rühren aufkochen. Schokolade klein hacken und unter Rühren in dem Pudding auflösen. Gelatine ausdrücken und unter den Pudding rühren. Pudding mit Klarsichtfolie bedecken und auskühlen lassen.



Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen.  
Pudding kräftig durchrühren. Sahne und  
Eischnee unterheben. Kurz kühl stellen.

Odenwald Frucht in Frucht Williams-Christ-Birnen  
in einem Sieb abtropfen lassen, den Fruchtsaft  
auffangen. Tortenboden auf eine Platte legen.  
Einen Tortenring darum schließen. Creme darauf  
glatt streichen. Torte 30-60 Minuten in den Kühl-  
schrank stellen (die Creme darf nicht ganz fest  
werden).

Birnen beliebig kleiner schneiden und die Torte  
damit belegen. Torte nochmals gut kühlen.  
Tortengusspulver mit 250 ml Fruchtsaft aus dem  
Glas nach Anweisung zubereiten und über die Birnen geben.  
Guss erstarren lassen. Torte mit Minze garniert servieren.



**Zubereitungszeit ca. 75 Minuten + Abkühlzeit**

