



Kaffeemousse Torte mit Rumkugeln

Zutaten für eine [Silikon Herzform*](#) oder eine entsprechende Form mit 1000 ml Inhalt.

Schoko Rumkugeln

- 50 g flüssige Sahne
- 1 Teel. Zucker
- 75 g dunkle Kuvertüre
- 30 ml brauner Rum
- 100 g Schlagsahne

Kuvertüre fein hacken und in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen. Sahne und Zucker in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, dann unter Rühren zur geschmolzenen Schokolade geben und alles glattrühren. Anschließend den Rum in feinem Strahl unterrühren. Die Sahne cremig schlagen und unter die warme Schokolade ziehen. Die Schoko-Rumcreme in die Mulden einer [Mini-Trüffel Silikonform*](#) verteilen und mindestens 4 Stunden einfrieren.

Schokoladenbiskuit

- 1 Ei Gr. L, getrennt
- 1 El. Zucker
- 15 g Mehl
- 1 El Kakao
- 1 El. gemahlene Mandeln
- 10 g flüssige Butter
- 1 El. gehackte Nüsse oder Krokant

Den Backofen auf 190 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Das Ei trennen und das Eiweiß zusammen mit dem Zucker steifschlagen. Das Eigelb sachte unterrühren. Kakao und Mehl über die Eismasse sieben und unterheben. Einen Esslöffel Teig mit der flüssigen Butter verrühren und ebenfalls vorsichtig unterrühren. Den Teig ca. 1 cm dick auf eine Silikonmatte oder ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und mit den Nüssen bestreuen. 8-10 Minuten backen, abkühlen lassen und ein Herz in passender Größe ausstechen/-schneiden.

Kaffeemousse

- 140 g Vollmilch
- 2 El. Kaffeegranulat (löslicher Kaffee)
- 2 Eigelb
- 30 g Zucker
- 130 g weiße Kuvertüre, gehackt
- 2 El. brauner Rum
- 3 Blätter Gelatine
- 360 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Vollmilch mit dem Kaffeegranulat zum Kochen bringen. Die Eigelbe währenddessen mit dem Zucker in einer separaten Schüssel verschlagen. Die kochende Kaffeemilch in feinem Strahl und unter ständigem Rühren in die Eigelbmasse gießen. Alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze und stetigem Rühren auf 82 Grad erhitzen. Die Masse dickt jetzt etwas an und wird dann durch ein Sieb über die gehackte, weiße Kuvertüre gegeben. Die eingeweichte Gelatine und den Rum hinzufügen alles verrühren. Dann die Sahne cremig schlagen und gleichmäßig unterheben.

Die [Herz-Silikonform](#)* auf eine flache Platte stellen (das erleichtert den Transport in den Kühlschrank). Die Kaffeemousse in die Herzform gießen, etwas rütteln, damit keine Luftblasen verbleiben. Die tiefgefrorenen Schoko-Rumkugeln aus der Silikonform lösen und 'kopfüber' in der Kaffeemousse verteilen. Sollte die Mousse noch zu flüssig sein, die Form vorher lieber noch einige Minuten in den Kühlschrank, damit die Schoko Rumkugeln nicht zu schnell einsinken. Die Oberfläche vorsichtig mithilfe einer kleinen Palette glätten und dann den Schokobiskuit auflegen. Mit Frischhaltefolie abdecken und ggf. erst im Kühlschrank fest werden lassen, dann eine Nacht einfrieren.

Schokoladen Glanzglasur

- 140 g Wasser
- 180 g Zucker
- 65 g flüssige Sahne
- 40 g dunkler Backkakao
- 3½ Blätter Gelatine (6g)

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Wasser, Zucker und Sahne in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Den Kakao einrühren und die Flüssigkeit noch einmal auf 103 Grad hochkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und auf ca. 60 Grad abkühlen lassen. Jetzt die eingeweichte Gelatine unterrühren und die Glasur noch einmal durch ein Sieb gießen.

Wenn die Glanzglasur auf etwa 30 Grad abgekühlt ist, ist sie bereit zum Gießen.

Die eingefrorene Torte aus der Silikonform lösen und auf eine kleine umgedrehte Schüssel platzieren, die auf einer flachen Schale steht. Diese nimmt überlaufende Glasur beim Gießen auf. Die warme Glanzglasur gleichmäßig über die gefrorene Torte gießen. Darauf achten, dass keine Stelle ausgelassen wird, denn man kann und sollte später keine Korrekturen vornehmen. Die Glasur zieht durch die Kälte der Torte sogleich an. Jetzt kann die Torte vorsichtig auf einen Teller gelegt werden und vollständig auftauen. Nach Wunsch und Geschmack dekorieren. Die Torte sieht am selben Tag am schönsten aus, kann aber auch problemlos gut abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank bleiben und am nächsten Tag serviert werden.

© 2018 - Maren Lubbe - <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>