



OVO SCHOGGIMOUSSE-TORTE

Füllung

150 g Ovo Schokolade

5 dl Rahm

Biscuit

100 g Ovo Schokolade,
noir

50 g Butter

5 Eier

100 g Zucker

100 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

Zubereitungszeit:

30 Minuten plus 35 Minuten Backen

Kategorie: Backen

1. Für die Füllung Ovo Schoggi und Rahm auf kleiner Stufe aufkochen lassen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Den Schokoladenrahm zugedeckt im Kühlschrank einige Stunden oder über Nacht durchkühlen lassen.
2. Springform von 24 cm einfetten und den Ofen auf 180° vorheizen. Butter und Ovo Schoggi über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Eigelb und 50 Gramm Zucker mit dem Mixer während etwa 5 Minuten aufschlagen.
3. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Nach und nach 50 Gramm Zucker beimischen und so lange weiterschlagen, bis ein fester, glänzender Eisschnee entstanden ist.
4. Schoggi-Butter-Mischung unter die Eigelbmasse rühren. Mehl, gemahlene Mandel und Backpulver mischen. Anschliessend sorgfältig zur Masse dazugeben. Zuletzt den Eisschnee unterheben und die Masse in die vorbereitete Springform füllen.
5. Biskuit im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille etwa 35 Minuten backen. Herausnehmen, sorgfältig auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Das Biskuit waagrecht in 2 möglichst gleichmässige Böden schneiden.
6. Gekühlter Schokoladenrahm steif schlagen. Den ersten Biskuitboden auf eine Tortenplatte geben. Boden mit der Hälfte des Schokoladenrahms bestreichen. Darauf den zweiten Tortenboden legen. Torte rundherum mit dem restlichen Rahm einstreichen. Nach Belieben mit Schokoladenspänen bestreuen und bis zum Servieren kühl stellen.

GÂTEAU À LA MOUSSE AU CHOCOLAT OVO

Garniture

150 g de chocolat Ovo

5 dl de crème

Génoise

100 g de chocolat noir
Ovo

50 g de beurre

5 œufs

100 g de sucre

100 g de farine

50 g d'amandes moulues

1 cc de levure chimique

1 pincée de sel

Temps de préparation:

30 minutes, 35 minutes de cuisson

Catégorie: pâtisseries

1. Pour la garniture, faire chauffer le chocolat Ovo et la crème à feu doux jusqu'à ce le chocolat se dissolve. Couvrir la crème au chocolat et la laisser refroidir quelques heures ou toute une nuit au réfrigérateur.
2. Graisser un moule à charnière de 24 cm de diamètre et préchauffer le four à 180°C. Faire fondre lentement le beurre et le chocolat Ovo au bain-marie. Battre au mixeur les jaunes d'œuf avec 50 g de sucre pendant 5 minutes environ.
3. Battre les blancs d'œuf en neige avec le sel. Ajouter peu à peu les 50 g de sucre et continuer de battre jusqu'à l'obtention de blancs d'œuf montés en neige fermes et brillants.
4. Incorporer le mélange beurre-chocolat au mélange de jaunes d'œuf. Mélanger la farine, les amandes moulues et la levure chimique. Puis les ajouter délicatement au mélange. Enfin, incorporer les blancs d'œuf battus en neige et verser le mélange dans le moule à charnière préparé.
5. Faire cuire la génoise pendant 35 minutes env. sur la grille du milieu du four préchauffé. Retirer, retourner délicatement sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir. Couper horizontalement la génoise en deux fonds aussi égaux que possible.
6. Fouetter la crème au chocolat refroidie. Placer la première génoise sur un plat à tarte. Tartiner la génoise de la moitié de la crème au chocolat. Placer par-dessus la seconde moitié de génoise. Enrober tout le pourtour du gâteau de la crème restante. Saupoudrer à volonté de copeaux de chocolat et réserver au frais jusqu'au moment de servir.