

Schokoladendessert mit vier Schichten

etwa 6 - 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

⌚ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Brownie Boden:

1 Backm. Dr. Oetker Brownies
2 Eier
50 ml Milch
50 g Butter, flüssig

Dunkles Schokoladenmousse:

150 g dunkle Schokolade, 70 %
1.25 dl Rahm
Dr. Oetker Gelatine express
1.5 dl Rahm

Helles Schokoladenmousse:

150 g Milkschokolade
1.25 dl Rahm
Dr. Oetker Gelatine express
1.5 dl Rahm

Weisse Schokoladencreme:

70 g weisse Schokolade
3 dl Rahm

Dekoration:

Dr. Oetker Streudekor Schoko

1 Weisse Schokoladencreme vorbereiten:

Den Rahm in einem Topf erhitzen, die weisse Schokolade in Stücke zerbrechen und dazugeben. Rühren bis die Schokolade geschmolzen ist. Darauf achten, dass der Rahm nicht kocht. Im Kühlschrank abkühlen lassen, vorzugsweise über Nacht.

2 Brownie Boden:

Die Brownies nach Packungsanleitung zubereiten und in die beiliegende Backform füllen.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 25 Minuten

Den Kuchen vor dem Ausformen abkühlen lassen. Mit einem Glas oder runden Ausstecher (ca. 6 cm) 6 Kreise ausstechen.

Mit Förmchen:

Förmchen mit 6 cm hohen Torten Einsatzstreifen auslegen und die ausgestochenen Brownie-Böden einlegen.

Ohne Förmchen:

Einen 6 cm hohen Torten Einsatzstreifen um jeden Brownie-Böden legen und mit einem Klebestreifen befestigen.

3 Dunkles Schokoladenmousse:

Schokolade mit 1.25 dl Rahm über dem Wasserbad schmelzen und gut mischen, dann auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Den Rest des Rahms mit dem Gelatinepulver steif schlagen und mit der Schokolade mischen. Das Mousse in die vorbereiteten Förmchen einfüllen und für 15 bis 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

4 Helles Schokoladenmousse:

Das helle Schokoladenmousse gleich wie das dunkle Schokoladenmousse zubereiten. Auf die erste Schicht Mousse geben und für mindestens vier Stunden (oder über Nacht) kühl stellen.

5 Weisse Schokoladencrème fertigstellen und dekorieren:

Vor dem Servieren vorsichtig die Förmchen und Plastik-Streifen entfernen. Die weisse Schokoladencrème aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Desserts aufspritzen. Dann mit Schokoladen Streudekor dekorieren.