

Schokomousse-Törtchen mit Lebkuchen und Orangengelee

Vorbereitung	1 Stunde 30 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	22 Stunden 30 Minuten
Gesamtzeit	23 Stunden 30 Minuten



Wichtige Info:

1 Ei Größe M hat ein Gewicht von etwa 50 Gramm: 30 Gramm Eiweiß und 20 Gramm Eigelb.

Jeder Ofen backt unterschiedlich: Behalte deinen Teig im Auge, damit er nicht zu dunkel wird und nicht austrocknet.

Halte bereit: ein Thermometer, 8 Silikonförmchen mit 6 cm Durchmesser, 8 Silikonförmchen mit 4 cm Durchmesser, eine runde Ausstechform mit 6 cm Durchmesser und eine Reliefmatte.

Backen wie in der Patisserie! Die unwiderstehlichen Schokomousse-Törtchen mit Lebkuchen und Orangengelee sind nicht nur ein echter Hingucker. Sie schmecken auch einfach fantastisch. Die verschiedenen Schichten und Hüllen entwickeln am Gaumen ein komplexes Aroma: fruchtig, würzig, süß!

Lass dich von den krummen Mengenangaben und der langen Anleitung nicht beirren: Die einzelnen Schritte sind ganz leicht und ergeben am Ende ein echtes Highlight!

Schokomousse-Törtchen mit Lebkuchen und Orangengelee

8 PORTIONEN  normal

ZUTATEN FÜR DEN DUNKLEN BISKUIT

207 g Eigelb (ca. 10 Eier)
156 g Eiweiß (ca. 5 Eier)
154 g Zucker
64 g Dinkelmehl
20 g Kakao

ZUTATEN FÜR DAS ORANGENGELEE

150 g Orangensaft
37 g Zitronensaft
125 g Gelierzucker 1:2

ZUTATEN FÜR DIE SCHOKOMOUSSE MIT LEBKUCHEN

140 g Zartbitter-Kuvertüre
40 g Vollmilch-Kuvertüre
2 Blatt Gelatine
250 g Sahne
50 g Eigelb (ca. 2 1/2 Eier)
75 g Eiweiß (ca. 2 1/2 Eier)
20 g Zucker
5 g Lebkuchengewürz

ZUTATEN FÜR DIE GLANZGLASUR

141 g Zucker
70 g Wasser
141 g Glukosesirup
94 g gesüßte Kondensmilch
5,5 Blatt Gelatine
241 g Zartbitter-Kuvertüre

ZUTATEN FÜR DIE HIPPENMASSE

50 g Puderzucker
45 g Dinkelmehl
50 g flüssige Deli Reform Das Original ohne Palmöl, lauwarm
50 g flüssiges Eiweiß (ca. 1 1/2 Eier)

ZUTATEN FÜR DIE ZUCKERTEIG-TALER

360 g Dinkelmehl
150 g Puderzucker
60 g Mandelgrieß
225 g Deli Reform Das
Original ohne Palmöl
42 g Vollei (ca. 1 ganzes Ei
Größe S)

ZUTATEN FÜR DIE WEISSE SCHOKOLADENCREME

200 g weiße Kuvertüre
200 g flüssige Sahne

1 ZUBEREITUNG DES DUNKLEN BISKUITS

Schlage das Eigelb zusammen mit 51 g Zucker auf. Schlage separat das Eiweiß mit dem restlichen Zucker (103 g) auf. Hebe es unter die Eigelbmasse. Siebe anschließend das Dinkelmehl und den Kakao dazu. Vermenge sie vorsichtig mit der Masse. Verteile den Teig nun auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech. Backe den Biskuit für ca. 10 Minuten bei 180 Grad. Stanze aus dem abgekühlten Biskuit 8 Kreise mit jeweils 6 cm Durchmesser aus.

2 ZUBEREITUNG DES ORANGENGELEES

Verrühre den Gelierzucker mit dem Orangen- und Zitronensaft. Koche alles zusammen auf. Fülle die Flüssigkeit anschließend in kleine Formen mit ca. 4 cm Durchmesser und friere diese ein, bis sie fest sind.

3 ZUBEREITUNG DER SCHOKOMOUSSE MIT LEBKUCHEN

Weiche die Gelatineblätter in kaltem Wasser ein. Schmelze in der Zwischenzeit die Zartbitter- und die Vollmilch-Kuvertüre und verquirle sie mit dem Eigelb. Gebe danach die weiche Gelatine hinzu und mixe alles zusammen. Schlage danach die Sahne auf und hebe sie unter die Schoko-Ei-Masse. Schlage separat das Eiweiß zusammen mit dem Zucker auf. Hebe den Eischnee anschließend unter die Schokoladenmasse. Würze die Mousse mit dem Lebkuchengewürz. Fülle sie in 8 Formen mit je 6 cm Durchmesser.

4 ZUBEREITUNG DER GLANZLASUR

Koche Zucker und Glukosesirup im Wasser bei 103 Grad auf. Falls du kein Thermometer hast, kannst du das Sirupwasser kurz aufkochen lassen und sofort von der heißen Herdplatte nehmen. Weiche die Blattgelatine im kalten Wasser ein. Gib die weiche Gelatine, die Kondensmilch und die Kuvertüre zum Rest dazu und verrühre alles gut.

5 ZUBEREITUNG DER HIPPENMASSE

Vermische Deli Reform Das Original und Eiweiß und verrühre es mit dem Puderzucker und

Dinkelmehl zu einem glatten Teig. Streiche die Masse auf eine Reliefmatte. Backe die Masse bei 180 Grad ca. 10 Minuten goldbraun. Lege die einzelnen Formen noch heiß um eine gefettete Glasflasche, damit sie den schönen Bogen bekommen.

6 ZUBEREITUNG DER ZUCKERTEIG-TALER

Dinkelmehl, Puderzucker, Mandelgrieß, Deli Reform Das Original und Vollei gut verkneten. Anschließend die Taler ausstechen und bei 180 Grad für ca. 10 Minuten – oder bis die Taler goldgelb sind – backen.

7 ZUBEREITUNG DER WEISSEN SCHOKOLADENCREME

Sahne aufkochen und mit der weißen Kuvertüre verrühren. Die Crème **über Nacht** kalt stellen.

8 SO BAUST DU DIE SCHOKOMOUSSE-TÖRTCHEN ZUSAMMEN

Lege die 8 Formen mit dem Mousse vor dir bereit. Drücke in jede Form einen gefrorenen Orangengelee-Taler und bedecke ihn mit weiterer Schokomousse. Schließe jede Form mit einem dunklen Biskuit-Taler. Friere die Törtchen ein, am besten über Nacht.

Achtung: Arbeite schnell, damit das Orangengelee in der Zwischenzeit nicht auftaut.

Löse die Törtchen aus der Form und übergieße sie mit der Glanzglasur. Platziere die Törtchen auf den Zuckerteig-Talern und dekoriere sie mit der weißen Schokoladencreme und den Reliefs aus der Hippenmasse.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>