



# Hier und heute

## **Dominosteintorte mit Schokomousse**

Konditormeister Marcel Seeger zaubert eine märchenhaft festliche Torte mit Dominosteinen, Schokomousse und einem tollen Tropfeneffekt.

### **Das Rezept**

von Marcel Seeger für eine Backform/einen Tortenring von 26 cm Durchmesser

### **Zutaten für den Schokoladenbiskuitboden**

- 100 g Zartbitterschokolade, flüssig
- 50 g weiche Butter
- 120 g Puderzucker
- 5 Eier (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 120 g Mehl (Typ 550)
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1 bis 2 Msp. Lebkuchengewürz

### **Zubereitung**

Den Tortenring mit Backpapier einschlagen und auf ein Backblech stellen. Den Ofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eier trennen. Butter mit 40 Gramm Puderzucker, Salz und Vanillemark cremig aufschlagen, dabei die Eigelbe nach und nach dazu geben. Die Eiweiße mit dem restlichen (80 g) Puderzucker zu einem stabilen Eischnee aufschlagen. Das Mehl mit den gemahlenden Mandeln vermischen. Nun die flüssige Schokolade unter die Buttermasse rühren. Anschließend den Eischnee unterheben, die Mehlmischung zufügen und alles zu einem glatten Biskuitteig verbinden. Den Teig in den Tortenring einfüllen und in den vorgeheizten Backofen geben. Circa 35 Minuten backen. Den fertigen Biskuitboden abkühlen lassen. Erst dann den Tortenring entfernen und den Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den ersten der drei Böden in den Tortenring legen.

### **Tipps**

- Wer mag, kann die Biskuitböden noch mit etwas Orangenabrieb verfeinern.
- Alternativ passt auch ein gekaufter heller Biskuitboden.

### **Dominosteine**

- 250 g Dominosteine

### **Vorbereitung**

Die Dominosteine senkrecht halbieren.

### **Schokomousse-Füllung**

- 300 g Vollmilchschokolade (alternativ Zartbitter)
- 60 g Butter
- 9 Eiweiße
- 6 Eigelbe
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Abrieb einer halben Bio-Zitrone



# Hier und heute

## Zubereitung

Schokolade und Butter in einem Topf schmelzen. Nun fingerwarm abkühlen lassen. Eiweiße mit Zucker und der Prise Salz zu einem festen Eischnee aufschlagen. Dann die Eigelbe und den Zitronenabrieb vorsichtig unterheben. Jetzt die flüssige Schokoladenmischung vorsichtig unterrühren und alles zu einer lockeren Mousse verbinden. Von der Mousse ein Viertel in den Tortenring auf den Biskuitboden geben. Von den halbierten Dominosteinen einige auf der Mousse-Schicht verteilen und den zweiten Biskuitboden darauf platzieren. Wieder ein Viertel der Mousse einfüllen, glattstreichen und mit Dominohälften belegen. Den dritten Boden einlegen und den Ring mit dem dritten Viertel Mousse abschließen. Die fertig geschichtete Torte für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Füllung fest werden kann. Das letzte Viertel Mousse abgedeckt zur Seite stellen, es wird für die Tupfen der Dekoration benötigt.

## Schoko-Überzug in Tropfen-Optik

- 4 Blätter Gelatine (8 g)
- 120 ml Wasser
- 145 g Zucker
- 50 g Kakaopulver
- 100 g Schlagsahne

## Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Wasser, Zucker, Kakaopulver und Schlagsahne in einen Topf geben und unter leichtem Rühren aufkochen. Sobald die Flüssigkeit kocht, die Gelatine unterrühren und auflösen. Anschließend die fertige Glasur durch ein Sieb passieren und etwas abkühlen lassen, bis sie leicht zähflüssig ist. Die gekühlte Torte auf ein Kuchengitter stellen. Die erwärmte Glasur auf die Oberfläche geben und so verteilen, dass an den Seiten ein „Drip-Effekt“ („Tropfeneffekt“) entsteht. Den Rest der Schokomousse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und kleine Rosetten auf der Oberfläche verteilen.

## Tipps

- Wenn die Glasur zu fest ist, einfach leicht in der Mikrowelle oder im Wasserbad erwärmen. Nur kurz glattrühren, da sie sonst ihren Glanz verliert.
- Mit Hilfe eines Spritzbeckens mit kleiner Tülle bekommt man den Tropfeneffekt ebenfalls gut hin.
- Die Tortenoberfläche nach Belieben zusätzlich mit einigen halbierten Dominosteinen und goldenen Dekoperlen ausdekorieren.