

Haselnuss-Schokoladen-Mousse Törtchen



Zutaten

Für eine Springform mit Ø 18 cm (8-10)

Für die Böden

150 g Hafermehl
100 g Backkakaopulver
1,5 EL gemahlene Leinsamen oder Chiasamen
2 TL Backpulver
1 TL Natron
1 Prise Salz
400 ml Pflanzendrink nach Wahl
50 g Kokosblütenzucker oder anderes granuliertes Süßungsmittel
120 g entsteinte Datteln
40 g Nussbutter nach Wahl
1 TL Vanilleextrakt
40 g geschmolzene iChoc Planty Classic Schokolade

Für das Haselnuss-Schokoladen-Mousse

300 g Seidentofu
240 g fein gehackte iChoc Super Nut Schokolade
4 EL Aquafaba (Kochflüssigkeit aus einer Dose ungesalzener Kichererbsen)

Für die Ganache & das Topping

75 g zerbrochene iChoc Planty Classic Schokolade
1,5 EL Wasser
1 Prise Salz
grob gehackte und halbierte Haselnüsse

Zubereitung

1. Den Ofen auf 160 °C vorheizen und die Springform mit Backpapier auslegen. Man kann das Törtchen wahlweise mit zwei oder drei Schichten backen. Unsere Version enthält drei Böden. Entweder kann man den Teig auf einmal backen und später teilen oder man backt 3 mal 1/3 des Teigs nacheinander.
2. In einer großen Schüssel Hafermehl, Kakao, gemahlene Samen, Backpulver, Natron und Salz vermischen.
3. Milch, Zucker, Datteln, Nussbutter und Vanille in einem Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten.

- 4.** Die feuchten zu den trockenen Zutaten geben und rühren, bis alles gut vermischt ist. Die geschmolzene Schokolade hinzufügen und kurz mixen, bis sie gerade eben eingearbeitet ist.
- 5.** Entweder jedes Drittel des Teigs separat oder den gesamten Teig auf einmal in die Kuchenform geben und backen. Die Backzeit für den gesamten Teig beträgt etwa 45-60 Minuten, für 1/3 des Teiges ca. 20 Minuten. Stäbchenprobe machen und anschließend vollständig abkühlen lassen.
- 6.** In der Zwischenzeit das Haselnussmousse zubereiten. Hierfür zuerst die feingehackte Nusschokolade vorsichtig im Wasserbad schmelzen.
- 7.** Den Tofu in einer Küchenmaschine komplett glatt mixen. Bei laufender Küchenmaschine die geschmolzene Schokolade hinzugeben und weiter rühren, bis alles gut vermischt ist. In eine Schüssel umfüllen.
- 8.** In einer weiteren Schüssel das Aquafaba mehrere Minuten lang so steif und schaumig wie möglich aufschlagen. Dann etwa die Hälfte des aufgeschlagenen Aquafaba auf die Schokoladenmischung geben und vorsichtig unterheben. Das restliche Aquafaba hinzugeben und den Vorgang wiederholen. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 9.** Sobald der Kuchen abgekühlt ist, entweder waagrecht in drei Schichten schneiden oder, wenn drei getrennte Böden gebacken wurde, jeden Boden vorsichtig mit einem Messer begradigen, falls sich Wölbungen gebildet haben.
- 10.** Kurz vor dem Zusammensetzen des Kuchens die Ganache zubereiten. Dazu Schokolade, Wasser und Salz im Wasserbad schmelzen lassen. Dann mit einem Löffel oder einer Gabel verrühren, bis eine glatte Ganache entsteht.
- 11.** Zum Zusammensetzen den ersten Kuchenboden auf eine Servierplatte legen, dann die Hälfte der Mousse gleichmäßig darauf verteilen. Den zweiten Boden vorsichtig auflegen und die Mousse erneut aufstreichen. Den letzten Boden auflegen und mit einer dicken Schicht Ganache abschließen.
- 12.** Die Torte mit einigen halbierten und grob gehackten Haselnüssen verzieren. Die Torte vor dem Servieren mindestens 1 Stunde lang im Kühlschrank fest werden lassen.