

CHOCOLATE MOUSSE CAKE

für eine 26er Springform

Zutaten Boden

190g Schokokekse

45g geschmolzene Butter

Zutaten Schokomoussefüllung

300ml Sahne

270ml Milch

Prise Salz

80g Zucker

2 EL Stärke

6 große Eigelbe

6 EL Butter

200g dunkle Schokolade

2 EL Backkakao

1 TL Vanilleextrakt

Zutaten Sahnetopping

200ml Schlagsahne

1 Päckchen Sahnesteif

2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung Boden

1. die Kekse kleinschreddern und mit der geschmolzenen Butter mischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Backform pressen
2. den Boden für 20 min kaltstellen und anschließen bei 180 Grad Ober/Unterhitze für 10min backen

Zubereitung

1. Sahne und Milch auf mittlerer Hitze kochen und in der Zeit Eigelb aufschlagen
2. Stärke, Kakao, Zucker und Salz hinzuschlagen und 6-7 EL der heißen Milchsahne unter die Masse schlagen
3. die Eigelbmasse dann zurück in die Milchsahne gießen und einrühren und leicht kochen, bis eine Puddingtextur entsteht
4. von der Hitze nehmen und Butter, Schokolade und Vanilleextrakt einrühren und auskühlen lassen
5. wenn die Masse kalt ist, kurz für 1 Minute aufschlagen und auf den Boden in der Springform streichen und erneut kaltstellen
6. Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und auf der Schokomousse verteilen und mit Schokolade garnieren
7. erneut für ca. 2-4 Stunden kaltstellen, den Ring lösen und servieren

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:

markiere [@lillys_cupcakery](#) und nutze das [#lillyscupcakery](#)

