

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Kastanientorte mit Schokolademousse

Dessert von Carlo Scheggia

für 4 Personen

Kastanientorte

- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 180g Zucker
- 200g Butter, flüssig
- 400g Kastanienpüree
- 1 P Vanillezucker oder 1 TL Vanillepaste
- 100g Mandeln, gemahlen
- ½ dl Kirsch
- 7g Backpulver
- Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 200° Grad vorheizen. Eine Springform mit Backreinpapier belegen und bereitstellen.

Die Eier aufschlagen und Eidotter in eine Teigschüssel geben und Eiweiss in eine zweite Schüssel geben. Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Bereitstellen.

Zum Eigelb Zucker zugeben und mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer rühren, bis der Zucker aufgelöst und eine crèmeartige, helle Masse entstanden ist. Butter zugeben und weitere 2 Min. rühren. Kastanienpüree, Vanillezucker, Mandeln, Kirsch und Backpulver zugeben und gut mischen. Das Eischnee zugeben und mit der Schaumkelle leicht unterziehen.

Den Teig in die Springform geben und gleichmässig ausstreichen. Die Springform in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200° Grad 40 Min. backen. Die Torte aus dem Backofen nehmen 5 Min. auskühlen lassen. Aus der Form nehmen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Schokolademousse

- 100g Schokolade
- heisses Wasser
- 2 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 2 EL Rahm, steif geschlagen
- 2 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- ½ dl Schlagrahm für Garnitur
- 4 Kastanienhälften, blanchiert
- 2-4 Erdbeeren
- Puderzucker

Zubereitung

Die Schokolade in Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Mit kochend heissem Wasser bedecken und 5 Min. ruhen lassen.

Eigelb mit Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührwerk schaumig rühren, bis der Zucker aufgelöst und die Masse crèmeartig ist. Von der Schokolade das Wasser vorsichtig abgiessen, die flüssige Schokolade zum Eigelb geben und mischen. Den Schlagrahm zugeben und ebenfalls unterziehen.

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Auf die Schokolademasse geben und sorgfältig unterziehen. Die Schokolademousse in Dessertgläser füllen, mit Klarsichtfolie bedecken und für 2 Stunden kühl stellen.

Anrichten

Die Kastanientorte aufschneiden. Je ein Stück Torte auf einen Dessertteller anrichten. Das Schokolademousse mit Schlagrahm und Kastanienhälfte ausgarnieren und dazu stellen. Mit Erdbeeren ausgarnieren und mit Puderzucker bestäuben.