

SCHOKOMOUSSE-TORTE

BISKUIT:

- 170-180g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Natron
- 150g Rohrohrzucker
- 5 EL Seidentofu
- 170g Pflanzenmargarine mit 4-5 Rippen Bitterschokolade geschmolzen!



MOUSSE:

- 600g Seidentofu
- 250g Pflanzenmargarine, weich
- 200g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100g Kakaoapulver
- ½ Pck. Ricecuisine
- 3-4 EL Stärkemehl
- 10-12g Agar Agar od. Argantine
- 4cl Rum (optional)
- 5-6 Rippen (150g) Bitterschoko in Pflanzenmargarine gahmolzen!

AUßERDEM:

- Orangenmarmelade
- ca. 125g Rohmarzipan
- 3-4 EL Staubzucker
- Kekse zum Dekorieren
- Ein Tortenring
- Springform

• ZUBEREITUNG •

- Backofen vorheizen! Zucker, Vanillezucker, Pflanzenmargarine, geschmolzene Bitterschokolade und Seidentofu zu einer schaumigen Masse schlagen.
- Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermengen und löffelweise zu der Teigmasse hinzufügen. Den Teig in eine befettete und bemehlte Springform füllen und bei 160° Umluft für 30-35min. im Rohr backen. Stäbchenprobe machen! Torte gut auskühlen lassen. Einen Tortenring um das ausgekühlte Schokobiskuit legen. Mit Marmelade bestreichen. Das Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Glassichtfolie ausrollen so dass eine dünne Schicht entsteht. Auf den Biskuit legen und Ränder abschneiden. Alle Zutaten bis auf Agar-Agar im Mixer mixen, erst zuletzt Agar-Agar zufügen. In einem Topf 1-2min. köcheln lassen. Die heiße Masse über den Kuchen gießen und über Nacht im Kühlschrank kalt stellen!