



Schoko-Mohn-Torte mit Cassis-Joghurt-Mousse

Zutaten Boden: (22 cm Springform)

100 g Zartbitterschokolade
75 g Butter
3 Eier
50 g Puderzucker
Pr. Salz
50 g Mehl
1 TL Backpulver
1 EL Kakao
50 g Mohn (fein gemahlen)

Zutaten Füllung:

3 Blatt Gelatine
150 ml Johannisbeernektar (schwarz)
200 g griechischer Sahnejoghurt
2 Eiweiß
100 g Zucker

Zubereitung Boden:

Schokolade hacken und mit Butter in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad.
Eier mit Zucker und der Prise Salz mit dem Rührgerät in etwa 5 Min. schaumig schlagen. Dann die geschmolzene Schokolade untermischen. Mehl, Backpulver, Kakao und Mohn dazu geben und gut unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei 180°C Ober/Unterhitze für ca. 35 Min. im vorgeheizten Backofen backen. Danach in der Form abkühlen lassen.

Zubereitung Mousse:

Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen.
Johannisbeernektar erwärmen, Gelatine ausdrücken und im Nektar auflösen. Das Ganze etwas abkühlen lassen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen. Den Joghurt jetzt unter den Nektar rühren. Eischnee vorsichtig unter den Joghurt heben. Die Mousse in den Kühlschrank stellen bis sie anfängt zu gelieren, dann gleichmäßig auf den abgekühlten Schoko-Mohn-Boden geben und für ca. 3 Std. in den Kühlschrank stellen, besser jedoch über Nacht.

Nach Belieben mit Heidelbeeren garnieren.