

# Mousetorte „Origin Select Grenade“



## Schokoladenboden Grenade

300 g Origin Select Grenade  
75 g Butter  
60 g Eigelb

auflösen

weiche Butter in Grenade einrühren

mit Prise Salz und Vanille aufschlagen  
und mit Buttermasse vermengen

115 g Zucker

300 g Eiklar

zusammen zu Eischnee aufschlagen  
und unterheben

Bei 190°C und geöffnetem Zug backen.

## Pistazienkapsel

240 g Eiklar

230 g Zucker

120 g Mehl

120 g Mandelstaub

105 g flüssige, heiße Butter

80 g gehackte Pistazien

zu stabilem Eischnee aufschlagen

in Eischnee einmelieren

in obere Masse einmelieren

kurz unterheben

Bei 170°C und geöffnetem Zug saftig ausbacken.

### Schokoladen-Mousse-Kern Grenade

120 g	Eigelb	
50 g	Zucker	zusammen aufschlagen
225 g	Origin Select Grenade	Couverture auflösen und in Eigelbmasse rühren
180 g	Eiweiß	
50 g	Zucker	zu Eischnee aufschlagen, unter obere Masse heben und mit
425 g	geschl. Sahne	angleichen

### Mango-Passionsfrucht-Mousse

120 g	Eigelb	
100 g	Zucker	zusammen aufschlagen
320 g	Mangopüree Boiron	
180 g	Passionsfruchtpüree Boiron	in Eigelbmasse rühren
6 Bl.	eingeweichte Gelatine	auflösen und in Eigelbmasse einrühren
425 g	geschlagene Sahne	unterheben

### Tortenaufbau

Schokoladenboden Grenade mit Origin Select Couverture abstreichen. Mit Tortenring, der mit Folie und Pistazienkapsel ausgelegt wurde, umstellen. Schokoladen-Mousse-Kern Origin Select einfüllen, Schokoladenboden Grenade auflegen und mit Fruchtmousse auffüllen. Torte anfrosten, mit Napage-Neutre-Gelée abglänzen und ausgarnieren.

