

## Mousse au Chocolat Torte

ergibt 14 Stücke | Zubereitungszeit ca. 20 Minuten ohne Kühlzeit

### Zubereitung:

Ein Bisquit Boden auf die Tortenplatte legen und einen Tortenring darum platzieren. Asal's Mousse au Chocolat Pulver nach Anleitung aufschlagen. Die Masse dann gleichmäßig zwischen den drei Kuchenböden verstreichen und aufeinander setzen. Die Cremefine mit dem Zucker steif schlagen, die Torte damit verzieren und zwei bis drei Stunden kalt stellen.

### Unser Tipp:



Wer es etwas fruchtiger mag, kann die Torte mit Birnen-Pfirsich- oder Bananenstücken zwischen den Böden verfeinern.

### Zutaten:

- 1 Wiener Boden  
(hell oder dunkel geteilt in drei Böden)
- 100 g Asal's Mousse au Chocolat Pulver**
- 700 ml 1,5 % Milch
- 200 ml Rama Cremefine zum Schlagen
- 1 EL **Asal's Ozuckra Zuckerersatz**

### o Nährwerte pro 100 g

Brennwert	831 kJ (198 kcal)
Fett	6 g
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	7 g

