



PANAMA TORTE



QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Leichter Genuss bei weniger Cholesterin
- Leichter Genuss bei weniger Kalorien



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN TORTENBODEN

6 Eiweiss

140 g Zucker

6 Eigelb

70 g Schokolade, gerieben

140 g Mandeln, gerieben

FÜR DIE SCHOKOLADE-BUTTER-CREME

100 g Butter

200 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

60 ml Milch

50 g Zucker

70 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden Eiweiss mit Zucker steif schlagen. Eigelb einrühren, Mandeln und Schokolade vorsichtig unterheben.
2. In die vorbereitete Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Ober- und Unterhitze) ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Creme Butter zerlassen und überkühlen lassen.
4. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Butter nach und nach einrühren.
5. Milch und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Schokolade einrühren.
6. Boden in drei Teile schneiden, mit Creme füllen und ringsums bestreichen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
7. Nach Belieben dekorieren.