



SCHOKOLADECREMETORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



40



leicht

Tipps

Creme mit einem Schuss Rum verfeinern.

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

6	Ei(er)
180 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
40 g	Stärke, z.B. Maizena
100 g	Weissmehl, glatt
40 g	Kakaopulver
30 ml	Sonnenblumenöl

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
300 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
375 ml	Vollrahm
	Schokolade, geraspelt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Maisstärke, Mehl und Kakao gemeinsam in die Eimasse sieben. Zum Schluss das Öl begeben.
3. In eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen.
4. Auskühlen lassen und in 3 Lagen schneiden.
5. Für die Creme: QimiQ glatt rühren und die geschmolzene Schokolade unterziehen.
6. Geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.
7. Tortenböden mit 2/3 der Creme zusammensetzen, mit der restlichen Creme und Schokoraseln dekorieren.
8. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.