



SCHOKOLADE-BIRNEN-TORTE



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

SCHOKOLADE-TORTENBODEN

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
	Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
150 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
300 ml	Vollrahm, geschlagen
4	Birnenhälften, in Spalten geschnitten

FÜR DIE GARNITUR

	Birne(n)
--	----------

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Schokolade-Tortenboden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen.
3. Stärke, Mehl und Kakaopulver gemeinsam vermengen, in die Eimischung sieben und unterrühren
4. Zum Schluss das Öl beimengen.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen.
6. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ glatt rühren.
7. Temperierte Schokolade zügig unterrühren.
8. Geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.
9. Tortenboden einmal durchschneiden. Birnenspalten auf dem unteren Tortenboden im Kreis auflegen. Tortenboden mit Creme bestreichen, den zweiten Tortenboden daraufsetzen, mit Creme bestreichen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
10. Vor dem Servieren mit Birnen garnieren.