



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN SCHOKOLADETORTENBODEN

3	Ei(er)
75 g	Zucker
1 Pkg.	
[Päckchen]	Vanillezucker
Prise(n)	Salz
40 g	Stärke, z.B. Maizena
30 g	Weissmehl
30 g	Kakaopulver
10 ml	Sonnenblumenöl

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
2 EL	Zucker
125 ml	Vollrahm, geschlagen

FÜR DIE DEKORATION

100 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
	Marshmallow
	Cocktail-Kirsche

ZUBEREITUNG

1. Für den Schokoladetortenboden Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Maizena, Mehl und Kakao gemeinsam in die Eiermasse sieben. Zum Schluss das Öl begeben.
3. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade und Zucker untermischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
5. Tortenboden mit einem Tortenring umstellen und die Creme darauf verteilen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
6. Torte halbieren und die Hälften mit den runden Seiten aneinander legen. Mit einem runden Keksausstecher oder einem Glas jeweils drei Halbkreise auf der Schnittseite ausstechen. Für den Kopf zwei ausgeschnittene Halbkreise zusammensetzen und zwei Halbkreise als Ohren anlegen.
7. Mit geschmolzener Schokolade Konturen auf den Flügel und Ohren nachzeichnen. Augen und Zähne aus Marshmallows ausschneiden und das Gesicht der Fledermaus damit verzieren. Als Nase eine Cocktailkirsche aufsetzen.