



# VANILLE-SCHOKO-TORTE



## QimiQ VORTEILE

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



15



mittel

## Tipps

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

### SCHOKOLADE-MANDEL-BODEN

4 Stück Eigelb

15 g Zucker

2 EL Rum

1 Pkg.

[Päckchen] Vanillezucker

50 g Kochschokolade, geschmolzen

4 Stück Eiweiss

25 g Zucker

25 g Weismehl, glatt

90 g Mandeln, gerieben

### FÜR DIE VANILLECREME

125 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

1 Pkg.

[Päckchen] Vanillezucker

35 g Zucker

125 ml Vollrahm, geschlagen

### FÜR DIE SCHOKOLADECREME

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

25 g Milch

35 g Zucker

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

125 ml Vollrahm, geschlagen

### FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

125 g Schokolade

## ZUBEREITUNG

1. Tortenboden backen und auskühlen lassen.
2. Für den Boden: Eidotter, Zucker, Rum und Vanillezucker schaumig schlagen.
3. Geschmolzene Schokolade in die Dottermischung einrühren.
4. Eiklar mit Zucker zu einem Schnee schlagen.
5. Mehl und Mandeln vermischen und mit dem Eischnee unter die Dottermasse

ziehen.

6. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.
7. Für die Vanillecreme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Vanillezucker und Zucker dazumischen. Geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.
8. Für die Schokoladecreme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch, Zucker und geschmolzene Schokolade dazugeben und gut vermischen. Geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.
9. Tortenboden in der Mitte durchschneiden. Untere Hälfte in einen Tortenring legen.
10. Vanillecreme in einen Dressiersack geben und auf den Tortenboden 2 Kreise aufdressieren.
11. Schokoladecreme in einen Dressiersack geben und die Zwischenräume damit ausfüllen.
12. Den zweiten Tortenboden daraufsetzen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
13. Für die Schokoladeglasur QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Tortenring entfernen und die Torte mit Schokoladeglasur überziehen.