



CAFFÈ LATTE TORTE

QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN TORTENBODEN

| | |
|-------------------|----------------|
| 2 | Ei(er) |
| 50 g | Puderzucker |
| Prise(n) | Salz |
| 1 Pkg. | |
| [Päckchen] | Vanillezucker |
| 5 g | Zitronenschale |
| 30 ml | Pflanzenöl |
| 60 g | Weissmehl |
| 2 EL | Kakaopulver |

FÜR DIE CREME

| | |
|---------------|-----------------------------|
| 750 g | QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt |
| 1 EL | Lösliches Kaffeepulver |
| 230 ml | Caffè Latte Espresso |
| 110 g | Zucker |
| 100 ml | Vollrahm, geschlagen |

ZUM GARNIEREN

| | |
|-----------------|--------------------|
| 20 Stück | Schokokaffeebohnen |
|-----------------|--------------------|

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Tortenboden Eier, Puderzucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale gut schaumig schlagen. Pflanzenöl langsam einrühren. Mehl-Kakao-Mischung vorsichtig unterrühren.
3. Masse in eine befettete und bemehlte Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.
4. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Nescafé, Caffè Latte Espresso und Zucker dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
5. Tortenboden in einen Tortenring geben und die Creme darauf verteilen. Torte über Nacht kühlen, mit Schokokaffeebohnen dekorieren.