



# SCHOKOLADE-EIERLIKÖR-TORTE



## QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

### FÜR DEN BODEN

<b>3</b>	Ei(er)
<b>90 g</b>	Zucker
<b>8 g</b>	Vanillezucker
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>20 g</b>	Stärke, z.B. Maizena
<b>50 g</b>	Weissmehl
<b>20 g</b>	Kakaopulver
<b>10 ml</b>	Sonnenblumenöl
	Butter, für die Form

### FÜR DIE SCHOKOLADEMOUSSE

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>120 g</b>	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
<b>50 g</b>	Zucker
<b>250 ml</b>	Vollrahm, geschlagen

### FÜR DIE EIERLIKÖRMOUSSE

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>100 ml</b>	Eierlikör
<b>50 g</b>	Zucker
	Mark von 1 Vanilleschote
<b>150 ml</b>	Vollrahm, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver zusammen in die Eiermasse sieben und das Öl dazumischen.
4. Masse in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Schokolademousse: QimiQ glatt rühren. Geschmolzene Schokolade und Zucker dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
6. Boden in einen Tortenring legen. Schokolademousse darauf verteilen.
7. Für die Eierlikörmousse: QimiQ glatt rühren. Eierlikör, Zucker und Vanillemark dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
8. Eierlikörmousse auf der Schokolademousse verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
9. Nach Belieben dekorieren.