



SCHOKOLADE-MOUSSE-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Tiefkühlstabil
- Perfektes Schnittbild



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1110 G

350 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
2	Ei(er)
250 ml	Vollrahm
65 g	Zucker
35 g	Rum
10 g	Gelatine
40 g	Wasser
250 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
1	Biskuit-Tortenboden Ø 26 cm

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Eier, Rahm, Zucker und Rum dazugeben und 1-1,5 Minuten aufschlagen. (Bei grösseren Mengen, 3-4 Minuten aufschlagen.)
3. Eingeweichte Gelatine in 60 °C heissem Wasser auflösen und zügig unter die Masse rühren.
4. Zum Schluss die geschmolzene Schokolade zügig unterziehen.
5. Biskuitboden in einen Tortenring geben und die Masse darauf füllen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.