



MARMORIERTE SCHOKOLADEMOUSSE-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 Biskuit-Tortenboden Ø 26 cm

FÜR DAS WEISSE SCHOKOLADE-KAFFEE-MOUSSE

150 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
60 g Milch
270 g Vollrahm, flüssig
15 g Zucker
0.6 g Lösliches Kaffeepulver
6 g Gelatine
24 g Wasser
150 g Weisse Schokolade, geschmolzen

FÜR DAS DUNKLE SCHOKOLADEMOUSSE

100 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
40 g Milch
180 g Vollrahm
26 g Zucker
1.2 g Rum
4 g Gelatine
16 g Wasser
100 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

FÜR DIE DEKORSAHNE

100 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
400 g Schlagrahm 36 % Fett
60 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für das weiße Schokolade-Kaffee-Mousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Sahne, Zucker und Löskafeepulver dazugeben und 1-1,5 Minuten aufschlagen.
3. Eingeweichte Gelatine in 60 °C heißem Wasser auflösen und zügig unter die Masse rühren.
4. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
5. Für das dunkle Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
6. Milch, Sahne, Zucker und Rum dazugeben und 1-1,5 Minuten aufschlagen.
7. Eingeweichte Gelatine in 60 °C heißem Wasser auflösen und zügig unter die Masse rühren.
8. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
9. Biskuitboden in einen Tortenring geben. Zuerst das weiße Schokolade-Kaffee-Mousse und dann das dunkle Schokolademousse darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen. Mit dem weiße Schokolade-Kaffee-Mousse

abschließen. Gut durchkühlen lassen.

10. Für die Dekorsahne: QimiQ glatt rühren. Sahne und Zucker dazugeben und auf mittlerer Stufe aufschlagen. Torte damit dekorieren. (Menge reicht für 5-6 Torten).