



KARAMELL-BUTTERCREME-TORTE



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Alkohol- und säurestabil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



60



mittel

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN NUSS-SCHOKOLADE-BISKUIT

125 g

130 g Butter, geschmolzen

250 g Zucker

12 Eigelb

250 g Dunkle Kuvertüre 70 % Kakaoanteil, geschmolzen

250 g Haselnüsse, gemahlen

10 Eiweiss

80 g Aprikosenkonfitüre, zum Bestreichen

Butter, für die Form

Weissmehl, für die Form

FÜR DAS KARAMELL

250 QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Zucker

2 g Meersalz

50 g Butter

FÜR DIE CREME

750 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

70 g Zucker

250 g Butter, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Nuss-Schokolade-Biskuit: QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter und 180 g Zucker schaumig rühren. Eigelb dazumischen. Geschmolzene Schokolade unterziehen und die Haselnüsse dazumischen.
3. Eiweiss mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die QimiQ Mischung heben.
4. Teig in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für das Karamell: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker in einer Pfanne langsam goldbraun schmelzen, QimiQ Classic und Meersalz dazumischen und solange köcheln lassen bis die Masse glatt und cremig ist. Butter dazugeben und gut verrühren. Auskühlen lassen.
6. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip mit dem Zucker bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Die lauwarmer geschmolzene Butter langsam dazumischen. Zum Schluss das flüssige Karamell unterziehen.
7. Den Nuss-Schokolade-Biskuit in drei Lagen schneiden. Die erste Lage Nuss-Schokolade-Biskuit in einen Tortenring setzen, mit Marillenmarmelade bestreichen und die Karamell-Buttercreme ca. 1 cm dick aufstreichen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen und mit Karamell-Buttercreme abschließen.
8. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren den Tortenring

entfernen.

9. **Tipp:** Mit Schokoladenedekor
verziern.