



MUTTERTAGSTORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



45



mittel

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN SCHOKOLADE-TORTENBODEN

6	Ei(er)
180 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
40 g	Stärke, z.B. Maizena
100 g	Weissmehl, glatt
40 g	Kakaopulver
30 ml	Sonnenblumenöl
	Butter, für die Form
	Johannisbeermarmelade, zum Bestreichen

FÜR DIE DUNKLE SCHOKOLADECREME

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
175 g	Frischkäse
50 g	Puderzucker
150 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

FÜR DIE WEISSE SCHOKOLADECREME

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
175 g	Frischkäse
150 g	Weisse Schokolade, geschmolzen
30 ml	Eierlikör
0.5	Orange(n), fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Maisstärke, Mehl und Kakao gemeinsam in die Eiermasse sieben.
4. Zum Schluss das Öl begeben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen.
6. Für die dunkle Schokoladecreme: Ungekühlte QimiQ Rahm-Basis glatt rühren. Frischkäse und Puderzucker dazumischen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
7. Für die weisse Schokoladecreme: Ungekühlte QimiQ Rahm-Basis glatt rühren. Frischkäse und Puderzucker dazumischen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
8. Eierlikör dazugeben und Orangenschale unterziehen.
9. Eine Lage Schokolade-Tortenboden mit Johannisbeermarmelade bestreichen, 2/3 der dunklen Schokoladecreme darauf verteilen und die zweite Lage Tortenboden darauflegen. Mit Johannisbeermarmelade bestreichen, 2/3 der weissen Schokoladecreme darauf verteilen und mit dem dritten Tortenboden abschließen.
10. Torte mit der restlichen dunklen Schokoladecreme bestreichen, die weisse Schokoladecreme in einen Spritzbeutel füllen und damit ein Herz auf die Oberfläche dressieren.

11. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

12. **Tipp:** Mit frischen Beeren, Minze und Marzipandekor verzieren.