



# 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

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

### FÜR DIE DUNKLE SCHOKOLADECREME

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

### FÜR DIE WEISSE SCHOKOLADECREME

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>175 g</b>	Frischkäse
<b>150 g</b>	Weisse Schokolade, geschmolzen
<b>30 ml</b>	Eierlikör
<b>0.5</b>	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.