



VANILLE-SCHOKOLADE-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



30



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

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

FÜR DIE VANILLECREME

250 g	QimiQ Whip Vanille, gekühlt
150 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
80 g	Mascarpone
80 g	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Schokolade-Tortenboden laut Rezept zubereiten.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver gemeinsam in die Eimasse sieben. Zum Schluss das Öl begeben.
3. In eine befettete und bemehlte Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen und in 2 Lagen schneiden.
4. Für die Vanillecreme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic Vanille zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Mascarpone und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
6. Creme auf dem Tortenboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
7. **Tipp:** Erdbeeren unter die Creme mischen.