# 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 beigeben.
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.