BAILEYS®-CREME-TORTE

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar

50 mittel

ZUTATEN FÜR 1 TORTE, 26 CM Ø

1	Schokolade-Tortenboden

FÜR DIE HELLE CREME

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
80 g	Mascarpone
125 ml	Vollrahm, geschlagen
2 EL	Zucker
6 cl	Baileys® Irish Cream
150 g	Weisse Schokolade, geschmolzen

FÜR DIE DUNKLE CREME

250 g	QimiQ Rahm-Basis
100 g	Saurer Halbrahm
125 ml	Vollrahm, geschlagen
60 g	Zucker
4 cl	Whisky
200 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Schokolade-Tortenboden laut Rezept zubereiten und in 3 Lagen schneiden.
2. Für die helle Creme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Mascarpone, Zucker und Baileys® dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
4. Für die dunkle Creme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Saurer Halbrahm, Zucker und Whiskey dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
6. Eine Lage Schokoladeboden in einen Tortenring geben und ca. 3/4 der hellen Creme darauf verteilen. Einen weiteren Schokoladeboden darauflegen und ca. 3/4 der dunklen Creme darauf verteilen. Den letzten Tortenboden darauflegen und mit der restlichen Creme dekorieren.
7. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
8. **Tipp:** Creme mit dem Mark einer Vanilleschote verfeinern.