



SCHOKOLADE-EIERLIKÖR-MOUSSE-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Dekorrahm bleibt länger in Form
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



35



schwer

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

BISKUIT-TORTENBODEN

FÜR DIE EIERLIKÖRMOSSE

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

100 ml Eierlikör

150 ml Vollrahm, geschlagen

FÜR DIE SCHOKOLADEMOUSSE

375 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

30 g Zucker

375 ml Vollrahm, geschlagen

FÜR DEN DEKORRAHM

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 ml Vollrahm, geschlagen

1 Pkg.

[Päckchen] Vanillezucker

ZUM DEKORIEREN

125 ml Eierlikör

1 TL Kakaopulver

Butter, für die Form

Weissmehl, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Biskuitboden in 3 Lagen schneiden. Aus der mittleren Lage ein kleines Tortenstück herausschneiden und den übrigen Teil in eine Schüssel (Ø etwa 20 cm) legen, sodass diese am Rand komplett ausgefüllt ist. Falls notwendig, noch ein Stück von dem herausgeschnittenen Dreieck einsetzen.
2. Für die Eierlikörmousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eierlikör dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben. In die Schüssel füllen und im Kühlschrank ca. 1 Stunde kühlen.
3. Untere Lage auf die Schüssel legen und stürzen. Mit einem Tortenring umlegen.
4. Für die Schokolademousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade und Zucker dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben. Schokolademousse in den Tortenring füllen und mit oberer Lage bedecken. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Für den Dekorrahm ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschlagenen Rahm und Vanillezucker unterheben. Die Oberfläche der Torte dünn damit bestreichen. Übrigen Rahm in einen Spritzbeutel mit Sternband- oder Sterntülle (Ø 10 bzw. 7 mm) geben und einen Rand auf und an die Torte spritzen, sodass der obere Bodenrand verdeckt ist. Nochmals durchkühlen.
6. Ca 3 EL Eierlikör mit dem gesiebten Kakao verrühren, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und diesen gut verschliessen. Übrigen Eierlikör von der Mitte aus auf die Oberfläche der Torte gießen und gleichmäßig verteilen. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden, Kreise in den Eierlikör spritzen und mit einem Holzstäbchen verziehen.