



SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE



QimiQ VORTEILE

- Dekorrahm bleibt länger in Form
- Cremige Konsistenz
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Ungekühlt lagerbar (muss aber kalt aufgeschlagen werden)
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 RING, 26 CM Ø

1 Schokolade-Tortenboden

FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

80 ml Milch

50 g Zucker

170 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

FÜR DIE KIRSCHEN

250 ml Kirschsafte

15 g Stärke, z.B. Maizena

30 g Zucker

700 g Kirschkompott, abgetropft

FÜR DEN DEKORRAHM

150 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

350 Vollrahm

ZUBEREITUNG

1. Schokoladetortenboden backen, auskühlen lassen und in 3 Lagen schneiden.
2. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Milch und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Temperierte Schokolade unterziehen.
4. Kirschsafte mit Zucker und Stärke verrühren, ca. 2 Min. aufkochen, Kirschen beimengen, kühlen.
5. Für die Dekorsahne: QimiQ glatt rühren und mit flüssiger Sahne aufschlagen.
6. Eine Lage Tortenboden in einen Tortenring legen. Schokolademousse darauf verteilen und mit der zweiten Lage bedecken. Einen Teil der Dekorsahne darauf verteilen, Kirschen darauf verteilen und die dritte Lage Tortenboden daraufsetzen.
7. Mit der restlichen Dekorsahne dekorieren. Kühlstellen.