



# SCHOKOLADESCHNITTE MIT MARILLENMOUSSE



## QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Längere Präsentationszeit
- Glasuren brechen nicht beim Schneiden



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

### FÜR DIE TORTE

<b>200 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>200 g</b>	Butter
<b>1</b>	Vanilleschote(n), ausgekratzt
<b>120 g</b>	Puderzucker
<b>12</b>	Eigelb
<b>400 g</b>	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
<b>12</b>	Eiweiss
<b>500 g</b>	Zucker
	Salz
<b>340 g</b>	Weissmehl
<b>60 g</b>	Kakaopulver

### ZUM APRICOTIEREN

<b>125 g</b>	Aprikosenkonfitüre
<b>10 ml</b>	Rum

### FÜR DAS MOUSSE

<b>500 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>200 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
<b>200 g</b>	Quark 20 % Fett
<b>160 g</b>	Aprikosenkonfitüre
<b>160 g</b>	Aprikosen, püriert
<b>40 g</b>	Zucker

### FÜR DIE GLASUR

<b>200 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>200 g</b>	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

## ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 160° C Heissluft vorheizen.
2. Für die Torte ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mit Butter, Vanillamark und Puderzucker schaumig schlagen und die Eigelb langsam einrühren.
3. Temperierte Schokolade beimengen.
4. Eiweiss und Zucker mit etwas Salz steif schlagen. Mehl mit Kakaopulver versieben und unter die Schokolademischung heben. Eischnee vorsichtig unterheben.
5. Die Masse in die befettete Springform füllen, im vorgeheizten Convotherm 40 Minuten backen und auskühlen lassen.
6. Für das Mousse QimiQ Whip und QimiQ Classic glatt rühren und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
8. Schokoladeboden in der Mitte durchschneiden und innen und außen mit der Marmelade-Rum-Mischung bestreichen und mit dem Mousse füllen.
9. Für die Glasur QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Auf der Torte gleichmässig verteilen und kühlen.