



# SCHACHBRETTORTE



## QimiQ VORTEILE

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicher
- Einfache und schnelle Zubereitung
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

### SCHOKOLADE-TORTENBODEN

#### FÜR DIE CREME

**500 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

**80 g** Zucker

**2 EL** Rum (optional)

**500 g** Vollrahm, geschlagen

#### ZUM BESTREICHEN

**50 g** Aprikosenkonfitüre, passiert

#### FÜR DIE GLASUR

**100 g** QimiQ Rahm-Basis

**100 g** Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

## ZUBEREITUNG

1. Gut ausgekühlten Tortenboden zwei mal durchschneiden, wobei der untere und obere Boden dünn sein sollen. Aus dem dickeren Mittelteil 3 Ringe (je 3 cm breit) und einen Kreis (6 cm Durchmesser) schneiden.
2. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker und Rum dazugeben und gut verrühren. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. Unteren Tortenboden mit dem Tortenring umschließen, den 1. und den 3. Ring (von außen nach innen gezählt) darauflegen. In die Zwischenräume die Creme füllen, den 2. und den Kreis auf die Creme legen. In die Zwischenräume die Creme füllen. Oberen Boden darauflegen und mit Konfitüre bestreichen.
4. Für die Schokoladeglasur QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat.
5. Torte mit mit Schokoladenglasur überziehen. Mindestens 4 Stunden kühlen (Im Idealfall über Nacht).