



PANAMA TORTE



QimiQ AVANTAGES

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Leichter Genuss bei weniger Cholesterin
- Leichter Genuss bei weniger Kalorien



25



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN TORTENBODEN

6 Blanc(s) d'œuf

140 g Sucre

6 Jaune(s) d'œuf

70 g Chocolat, râpée

140 g Amandes, râpée

FÜR DIE SCHOKOLADE-BUTTER-CREME

100 g Beurre

200 g , réfrigéré

60 ml Lait

50 g Sucre

70 g Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

PRÉPARATION

1. Für den Boden Eiklar mit Zucker steif schlagen. Eidotter einrühren, Mandeln und Schokolade vorsichtig unterheben.
2. In die vorbereitete Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 180° C (Ober- und Unterhitze) ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Creme Butter zerlassen und überkühlen lassen.
4. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Butter nach und nach einrühren.
5. Milch und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Schokolade einrühren.
6. Boden in drei Teile schneiden, mit Creme füllen und ringsums bestreichen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
7. Nach Belieben dekorieren.