



# SCHOKOLADECREMETORTE



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



40



## Tipps

Crème mit einem Schuss Rum verfeinern.

## INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

### FÜR DEN BODEN

<b>6</b>	Œuf(s)
<b>180 g</b>	Sucre
<b>1 paquet</b>	Sucre vanillé
<b>1 pincée</b>	Sel
<b>40 g</b>	Fécule de maïs
<b>100 g</b>	Farine, sans levure
<b>40 g</b>	Poudre de cacao
<b>30 ml</b>	Huile de tournesol

### FÜR DIE CREME

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>300 g</b>	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
<b>375 ml</b>	Crème fouettée 36 % grasse
	Chocolat, geraspelt

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Maisstärke, Mehl und Kakao gemeinsam in die Eimasse sieben. Zum Schluss das Öl begeben.
3. In eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen.
4. Auskühlen lassen und in 3 Lagen schneiden.
5. Für die Crème: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und die geschmolzene Schokolade unterziehen.
6. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
7. Tortenböden mit 2/3 der Crème zusammensetzen, mit der restlichen Crème und Schokoraspeeln dekorieren.
8. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.