



## QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit



15



## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

### FÜR DEN SCHOKOLADETORTENBODEN

<b>3</b>	Œuf(s)
<b>75 g</b>	Sucre
<b>1</b>	Sucre vanillé
<b>pincée</b>	Sel
<b>40 g</b>	Fécule de maïs
<b>30 g</b>	Farine
<b>30 g</b>	Poudre de cacao
<b>10 ml</b>	Huile de tournesol

### FÜR DIE CREME

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>100 g</b>	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
<b>2 cs</b>	Sucre
<b>125 ml</b>	Crème entière, fouetté

### FÜR DIE DEKORATION

<b>100 g</b>	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
	Marshmallow Minis_Mini-guimauve
	Cocktail-Kirsche

## PRÉPARATION

1. Für den Schokoladetortenboden Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Maisstärke, Mehl und Kakao gemeinsam in die Eiermasse sieben. Zum Schluss das Öl begeben.
3. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade und Zucker untermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
5. Tortenboden mit einem Tortenring umstellen und die Creme darauf verteilen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
6. Torte halbieren und die Hälften mit den runden Seiten aneinander legen. Mit einem runden Keksausstecher oder einem Glas jeweils drei Halbkreise auf der Schnittseite ausstechen. Für den Kopf zwei ausgeschnittene Halbkreise zusammensetzen und zwei Halbkreise als Ohren anlegen.
7. Mit geschmolzener Schokolade Konturen auf den Flügel und Ohren nachzeichnen. Augen und Zähne aus Marshmallows ausschneiden und das Gesicht der Fledermaus damit verzieren. Als Nase eine Cocktailkirsche aufsetzen.