



VANILLE-SCHOKOLADE-TORTE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



30



INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

FÜR DEN BODEN

| | |
|----------|-----------------------|
| 6 | Œuf(s) |
| 180 g | Sucre |
| 1 paquet | Sucre vanillé |
| 1 pincée | Sel |
| 40 g | Fécule de maïs |
| 100 g | Farine |
| 40 g | Poudre de cacao |
| 30 ml | Huile de tournesol |
| | Beurre, pour le moule |
| | Farine, pour le moule |

FÜR DIE VANILLECREME

| | |
|-------|----------------------------------|
| 250 g | , réfrigéré |
| 150 g | QimiQ Classic Vanille, réfrigéré |
| 80 g | Mascarpone |
| 80 g | Sucre |

PRÉPARATION

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver gemeinsam in die Eimasse sieben. Zum Schluss das Öl begeben.
3. In eine befettete und bemehlte Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen und in 2 Lagen schneiden.
4. Für die Vanillecreme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic Vanille zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Mascarpone und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
6. Einen Teil der Creme auf einer Lage verteilen und mit zweiter Lage bedecken. Oben und rundherum mit Creme bestreichen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
7. **Tipp:** Erdbeeren unter die Creme mischen.