



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 Base crème, 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 Vanille und QimiQ Classic 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.