



BAILEYS®-CREME-TORTE (QC)



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



50



moyen

INGRÉDIENTS POUR 1 TORTE, 26 CM Ø

1 fond de biscuit au chocolat

FÜR DIE HELLE CREME

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

80 g Mascarpone

125 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

2 cs Sucre

6 cl Baileys® Irish Cream

150 g Chocolat blanc, fondu

FÜR DIE DUNKLE CREME

250 g QimiQ Base crème

100 g Demi-crème acidulée

125 ml Crème fouettée 36 % graisse, fouetté

60 g Sucre

4 cl Whisky

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

PRÉPARATION

1. Schokolade-Tortenboden laut Rezept zubereiten und in 3 Lagen schneiden.
2. Für die helle Creme: QimiQ Classic glatt rühren.
3. Mascarpone, Zucker und Baileys® untermengen. Geschmolzene weiße Schokolade zügig darunter rühren und den Schlagobers unterheben.
4. Für die dunkle Creme: QimiQ Classic glatt rühren.
5. Sauerrahm, Zucker und Whiskey darunter rühren. Geschmolzene Schokolade dazu geben und zügig glatt rühren. Zum Schluss das geschlagene Obers unterheben.
6. Eine Lage Schokoladeboden in einen Tortenring geben und ca. 3/4 der hellen Creme darauf verteilen. Einen weiteren Schokoladeboden darauflegen und ca. 3/4 der dunklen Creme darauf verteilen. Den letzten Tortenboden darauflegen und mit der restlichen Creme dekorieren.
7. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
8. **Tipp:** Creme mit dem Mark einer Vanilleschote verfeinern.