



SCHACHBRETTOORTE



QimiQ AVANTAGES

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicher
- Einfache und schnelle Zubereitung
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

SCHOKOLADE-TORTENBODEN (KOCHBUCH NEU)

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

80 g Sucre

2 cs Rhum (optional)

500 g Crème entière, fouetté

ZUM BESTREICHEN

50 g Marillenmarmelade,

FÜR DIE GLASUR

100 g QimiQ Base crème

100 g Chocolat noir (40-60% de cacao)

PRÉPARATION

1. Gut ausgekühlten Tortenboden zweimal durchschneiden, wobei der untere und obere Boden dünn sein sollen. Aus dem dickeren Mittelteil 3 Ringe (je 3 cm breit) und einen Kreis (6 cm Durchmesser) schneiden.
2. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker und Rum dazugeben und gut verrühren. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Unteren Tortenboden mit dem Tortenring umschließen, den 1. und den 3. Ring (von außen nach innen gezählt) darauflegen. In die Zwischenräume die Creme füllen, den 2. und den Kreis auf die Creme legen. In die Zwischenräume die Creme füllen. Oberen Boden darauflegen und mit Marmelade bestreichen.
4. Für die Schokoladeglasur QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat.
5. Torte mit Schokoladenglasur überziehen. Mindestens 4 Stunden kühlen (Im Idealfall über Nacht).