



# SCHOKOLADE-EIERLIKÖR-TORTE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Stehzeit ohne Qualitätsverlust



50



mittel

## Tipps

Statt Eierlikör kann auch Baileys® verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN BODEN

3 Ei(er)

90 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise(n) Salz

20 g Maisstärke

50 g Mehl

25 g Kakaopulver

10 ml Sonnenblumenöl

Butter, für die Form

### FÜR DAS SCHOKOLADEMOUSSE

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

120 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil),  
geschmolzen

50 g Zucker

250 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

### FÜR DAS EIERLIKÖRMOUSSE

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

100 ml Eierlikör

150 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver zusammen in die Eiermasse sieben und das Öl

dazumischen.

4. Masse in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für das Schokolademousse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade und Zucker dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
6. Schokolademousse auf dem ausgekühlten Boden verteilen.
7. Für das Eierlikörmousse: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Eierlikör dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
8. Eierlikörmousse auf dem Schokolademousse verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
9. Nach Belieben dekorieren.