



# SCHOKOLADECREMETORTE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



40



leicht

## Tipps

Creme mit einem Schuss Rum verfeinern.

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN BODEN

<b>6</b>	Ei(er)
<b>180 g</b>	Zucker
<b>1 Pkg.</b>	Vanillezucker
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>40 g</b>	Maisstärke
<b>100 g</b>	Mehl, glatt
<b>40 g</b>	Kakaopulver
<b>30 ml</b>	Sonnenblumenöl

### FÜR DIE CREME

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>300 g</b>	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
<b>375 ml</b>	Schlagobers 36 % Fett Schokolade, geraspelt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Maisstärke, Mehl und Kakao gemeinsam in die Eimasse sieben. Zum Schluss das Öl beigeben.
3. In eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen.
4. Auskühlen lassen und in 3 Lagen schneiden.
5. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und die geschmolzene Schokolade unterziehen.
6. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
7. Tortenböden mit 2/3 der Creme zusammensetzen, mit der restlichen Creme und Schokoraspelein dekorieren.
8. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.