



# SCHOKOLADE-EIERLIKÖR-TORTE



## QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

### FÜR DEN BODEN

<b>3</b>	Ei(er)
<b>90 g</b>	Zucker
<b>8 g</b>	Vanillezucker
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>20 g</b>	Maisstärke
<b>50 g</b>	Mehl
<b>20 g</b>	Kakaopulver
<b>10 ml</b>	Sonnenblumenöl
	Butter, für die Form

### FÜR DIE SCHOKOLADEMOUSSE

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>120 g</b>	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
<b>50 g</b>	Zucker
<b>250 ml</b>	Sahne 36 % Fett, geschlagen

### FÜR DIE EIERLIKÖRMOUSSE

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>100 ml</b>	Eierlikör
<b>50 g</b>	Zucker
	Mark von 1 Vanilleschote
<b>150 ml</b>	Sahne 36 % Fett, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) 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 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Schokolademousse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade und Zucker dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
6. Boden in einen Tortenring legen. Schokolademousse darauf verteilen und kühlen.
7. Für die Eierlikörmousse: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eierlikör, Zucker und Vanillemark dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
8. Eierlikörmousse auf der Schokolademousse verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
9. Nach Belieben dekorieren.