



# MARMORIERTE SCHOKOLADEMOUSSE-TORTE



## QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 Biskuit-Tortenboden Ø 26 cm

### FÜR DAS WEISSE SCHOKOLADE-KAFFEE-MOUSSE

150 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt  
60 g Milch  
270 g Sahne 36 % Fett, flüssig  
15 g Zucker  
0.6 g Löskaffeepulver  
6 g Gelatine  
24 g Wasser  
150 g Weiße Schokolade, geschmolzen

### FÜR DAS DUNKLE SCHOKOLADEMOUSSE

100 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt  
40 g Milch  
180 g Sahne 36 % Fett  
26 g Zucker  
1.2 g Rum  
4 g Gelatine  
16 g Wasser  
100 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

### FÜR DIE DEKORSAHNE

100 g QimiQ Classic, ungekühlt  
400 g Schlagsahne 36 % Fett  
60 g Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Für das weiße Schokolade-Kaffee-Mousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Milch, Sahne, Zucker und Löskaffeepulver dazugeben und 1-1,5 Minuten aufschlagen.
3. Eingeweichte Gelatine in 60 °C heißem Wasser auflösen und zügig unter die Masse rühren.
4. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
5. Für das dunkle Schokolademousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
6. Milch, Sahne, Zucker und Rum dazugeben und 1-1,5 Minuten aufschlagen.
7. Eingeweichte Gelatine in 60 °C heißem Wasser auflösen und zügig unter die Masse rühren.
8. Geschmolzene Schokolade

unterziehen.

9. Biskuitboden in einen Tortenring geben. Zuerst das weiße Schokolade-Kaffee-Mousse und dann das dunkle Schokolademousse darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen. Mit dem weiße Schokolade-Kaffee-Mousse abschließen. Gut durchkühlen lassen.
10. Für die Dekorsahne: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sahne und Zucker dazugeben und auf mittlerer Stufe aufschlagen. Torte damit dekorieren. (Menge reicht für 5-6 Torten).