



# KARAMELL-BUTTERCREME-TORTE



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Alkohol- und säurestabil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



60



mittel

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN NUSS-SCHOKOLADE-BISKUIT

<b>125 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>130 g</b>	Butter, geschmolzen
<b>250 g</b>	Zucker
<b>12</b>	Eigelb
<b>250 g</b>	Dunkle Kuvertüre 70 % Kakaoanteil, geschmolzen
<b>250 g</b>	Haselnüsse, gemahlen
<b>10</b>	Eiweiß
<b>80 g</b>	Marillenmarmelade, zum Bestreichen
	Butter, für die Form
	Mehl, für die Form

### FÜR DAS KARAMELL

<b>250</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>250 g</b>	Zucker
<b>2 g</b>	Meersalz
<b>50 g</b>	Butter

### FÜR DIE CREME

<b>750 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>70 g</b>	Zucker
<b>250 g</b>	Butter, geschmolzen

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Nuss-Schokolade-Biskuit: QimiQ Sahne-Basis mit geschmolzener Butter und 180 g Zucker schaumig rühren. Eigelb dazumischen. Geschmolzene Schokolade unterziehen und die Haselnüsse dazumischen.
3. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die QimiQ Mischung heben.
4. Teig in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für das Karamell: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker in einer Pfanne langsam goldbraun schmelzen, QimiQ Classic und Meersalz dazumischen und solange köcheln lassen bis die Masse glatt und cremig ist. Butter dazugeben und gut verrühren. Auskühlen lassen.
6. Für die Creme: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme mit dem Zucker bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Die lauwarme, geschmolzene Butter langsam dazumischen. Zum Schluss das flüssige Karamell unterziehen.
7. Den Nuss-Schokolade-Biskuit in drei Lagen schneiden. Die erste Lage Nuss-Schokolade-Biskuit in einen Tortenring

setzen, mit Marillenmarmelade bestreichen und die Karamell-Buttercreme ca. 1 cm dick aufstreichen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen und mit Karamell-Buttercreme abschließen.

8. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren den Tortenring entfernen.
9. **Tipp:** Mit Schokoladenedekor verzieren.