



PALATSCHINKEN-SCHOKOLADE-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Gelingsicher
- Flaumige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

Tipps

Mit gehackten Nüssen dekorieren.

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 22 CM Ø

FÜR DEN PALATSCHINKEN-TEIG

250 g QimiQ Sahne-Basis

60 g Weizenmehl, glatt

0.5 Pkg. Backpulver

2 EL Zucker

1 Prise(n) Salz

3 Ei(er)

Pflanzenöl, zum Herausbacken

FÜR DIE SCHOKOLADE-CREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Mascarpone

100 ml Milch

3 EL Zucker

200 g Bitterschokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Für die Palatschinken: QimiQ Sahne-Basis mit Zucker, Salz, Mehl und Backpulver glatt rühren. Eier untermischen.
2. In eine heiße Pfanne Öl gießen und den Teig portionsweise (ca. 1 cm hoch) herausbacken.
3. Für die Schokoladecreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Milch und Zucker dazumischen und die geschmolzene Schokolade unterziehen.
4. In einen Tortenring eine Palatschinke geben, einen Teil der Schokoladecreme darauf verteilen und die nächste Palatschinke darauflegen. Vorgang wiederholen bis die Palatschinken und die Schokoladecreme aufgebraucht sind. Die letzte Schicht sollte Schokoladecreme sein.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.