



SCHOKOLADEKUCHEN



QimiQ VORTEILE

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Flaumige und saftige Konsistenz
- Kein schaumig schlagen der Butter notwendig



30



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTE, 26 CM Ø

125 g QimiQ Sahne-Basis

200 g Butter

200 g Schokolade

9 Eigelb

340 g Kristallzucker

9 Eiweiß

Prise(n) Salz

200 g Mehl

Butter, für die Form

Marillenmarmelade, zum Bestreichen

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

250 g QimiQ Classic

200 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

60 g Butter

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. QimiQ Sahne-Basis, Butter und Schokolade über Wasserdampf schmelzen.
3. Eigelb unter die QimiQ Mischung rühren.
4. Kristallzucker mit Eiweiß und Salz vermischen und steif schlagen. Abwechselnd mit dem Mehl unter die QimiQ Mischung heben.
5. Masse in eine befettete Tortenform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 50-60 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Torte in 2 Lagen schneiden, die untere Lage mit Marillenmarmelade bestreichen und die obere Lage daraufsetzen.
7. Für die Glasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen und über der Torte verteilen. Gut durchkühlen lassen bis die Glasur fest ist.
8. **Tipp:** Kuchenmasse mit frisch abgeriebener Orangenschale verfeinern.