



BAILEYS®-CREME-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar

50

mittel

ZUTATEN FÜR 1 TORTE, 26 CM Ø

1 Schokolade-Tortenboden

FÜR DIE HELLE CREME

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

80 g Mascarpone

2 EL Zucker

6 cl Baileys® Irish Cream

100 g Weiße Schokolade, geschmolzen

FÜR DIE DUNKLE CREME

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Sauerrahm 15 % Fett

60 g Zucker

4 cl Whisky

200 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Schokolade-Tortenboden laut Rezept zubereiten und in 3 Lagen schneiden. 2.

Für die helle Creme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. 3

Mascarpone, Zucker und Baileys® dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen. 4

Für die dunkle Creme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. 5

Sauerrahm, Zucker und Whiskey dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unterziehen. 6

Eine Lage Schokoladeboden in einen Tortenring geben und ca. 3/4 der hellen Creme darauf verteilen. Einen weiteren Schokoladeboden darauflegen und ca. 3/4 der dunklen Creme darauf verteilen. Den letzten Tortenboden darauflegen und mit der restlichen Creme dekorieren. 7

Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen. 8.

Tipp: Creme mit dem Mark einer Vanilleschote verfeinern.