



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, 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, 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.