



SCHOKOLADE-ERDNUSSBUTTER-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



40



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BISKUI-TORTENBODEN

6	Ei(er)
300 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
1	Zitrone(n), Saft davon
0.5	Zitrone(n), fein geriebene Schale
	Rumaroma
250 g	Mehl, glatt
	Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

375 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
60 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
100 ml	Milch
150 g	Erdnussbutter
2 cl	Orangenlikör, Cointreau
150 g	Schokolade, geschmolzen
150 g	Gesalzene Erdnüsse, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft und -schale und Rumaroma schaumig rühren.
3. Eiweiß schaumig schlagen. Restlichen Zucker dazugeben und so lange schlagen bis die Masse fest ist.
4. Mehl sieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
6. Biskuitboden in 3 Lagen schneiden.
7. Kalte QimiQ Whip Konditorcreme mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
8. Salz, Milch, Erdnussbutter und Orangenlikör dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
9. Einen Teil der Creme auf einem Biskuitboden verteilen und eine weitere Lage Biskuitboden daraufsetzen. Einen weiteren Teil der Creme darauf verteilen und die dritte Lage Biskuitboden daraufsetzen. Restliche Creme auf dem Biskuitboden und am Tortenrand verteilen.
10. Tortenrand mit gehackten Erdnüssen dekorieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
11. **Tipp:** Statt Orangenlikör kann auch Orangensaft verwendet werden.