



MUTTERTAGSTORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



45



mittel

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN SCHOKOLADE-TORTENBODEN

6	Ei(er)
180 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
40 g	Maisstärke
100 g	Mehl, glatt
40 g	Kakaopulver
30 ml	Sonnenblumenöl
	Butter, für die Form
	Johannisbeermarmelade, zum Bestreichen

FÜR DIE DUNKLE SCHOKOLADECREME

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
175 g	Philadelphia
50 g	Staubzucker
150 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

FÜR DIE WEISSE SCHOKOLADECREME

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
175 g	Philadelphia
150 g	Weißer Schokolade, geschmolzen
30 ml	Eierlikör
0.5	Orange(n), fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver gemeinsam in die Eiermasse sieben.
4. Zum Schluss das Öl beimengen.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen.
6. Für die dunkle Schokoladecreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Philadelphia und Staubzucker dazumischen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.
7. Für die weiße Schokoladecreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Philadelphia dazumischen.
8. Eierlikör dazumischen und Orangenschale unterziehen.
9. Tortenboden in 3 Lagen schneiden. Untere Lage mit Johannisbeermarmelade bestreichen, 2/3 der dunklen Schokoladecreme darauf verteilen und die mittlere Lage darauflegen. Mit Johannisbeermarmelade bestreichen, 2/3 der weißen Schokoladecreme darauf verteilen und mit der oberen Lage abschließen.

10. Torte mit der restlichen dunklen Schokoladecreme bestreichen, die weiße Schokoladecreme in einen Spritzbeutel füllen und damit ein Herz auf die Oberfläche dressieren.
11. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
12. **Tipp:** Mit frischen Beeren, Minze und Marzipandekor verzieren.