

DOUBLE CHOCOLATE-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar

40

mittel

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

200 g Butterkekse, zerbröselt

100 g Butter, geschmolzen

Butter, für die Tortenform

FÜR DIE FÜLLUNG

300 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

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

250 g Mascarpone

2 Banane(n)

2 EL Kakaopulver

3 Ei(er)

60 g Zucker

FÜR DAS TOPPING

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

80 ml Milch

50 g Zucker

2 cl Rum

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

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 100 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. 2.
- Für den Boden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken, nach Belieben auch den Rand mit der Masse auskleiden. 3
- Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen und auf den Keksboden gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen. 4
- Für das Topping: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. 5
- Milch, Zucker und Rum dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Schokolade unterziehen. 6
- Topping auf der Torte verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.