



# SCHOKOLADEKUCHEN (CONVOTHERM)



## QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Längere Präsentationszeit
- Glasuren brechen nicht beim Schneiden



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 SPRINGFORM (28 CM Ø)

### FÜR DIE TORTE

<b>100 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>100 g</b>	Butter
<b>0.5</b>	Vanilleschote(n), ausgekratzt
<b>60 g</b>	Staubzucker
<b>6</b>	Eigelb
<b>200 g</b>	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
<b>6</b>	Eiweiß
<b>250 g</b>	Zucker
	Salz
<b>170 g</b>	Mehl
<b>30 g</b>	Kakaopulver

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>250 g</b>	Marillenmarmelade
<b>20 ml</b>	Rum

### FÜR DIE GLASUR

<b>200 g</b>	QimiQ Classic
<b>300 g</b>	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

## ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 160° C Heißluft vorheizen.
2. Für die Torte ungekühltes QimiQ glatt rühren. Mit Butter, Vanillemark und Staubzucker schaumig schlagen und die Eidotter langsam einrühren.
3. Temperierte Schokolade beimengen.
4. Eiklar und Zucker mit etwas Salz steif schlagen. Mehl mit Kakaopulver versieben und unter die Schokolademischung heben. Eischnee vorsichtig unterheben.
5. Die Masse in die befettete Springform füllen, im vorgeheizten Convotherm 40 Minuten backen und auskühlen lassen.
6. Schokoladeboden in der Mitte durchschneiden und innen und außen mit der Marmelade-Rum-Mischung bestreichen.
7. Für die Glasur QimiQ in die geschmolzene Schokolade einrühren und auf 34° C erwärmen. Torte mit der Schokoladeglasur gleichmäßig überziehen und auskühlen lassen.