

# SCHOKOLADEKUCHEN (CONVOTHERM)



#### **QimiQ VORTEILE**

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





25

leich

### **ZUTATEN FÜR 12 SPRINGFORM (28 CM Ø)**

#### **FÜR DIE TORTE**

FOR DIE TORTE	
100 g	QimiQ Classic, ungekühlt
100 g	Butter
0.5	Vanilleschote(n), ausgekratzt
60 g	Staubzucker
6	Eigelb
200 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
6	Eiweiß
250 g	Zucker
	Salz
170 g	Mehl
30 g	Kakaopulver
FÜR DIE FÜLLUNG	
250 g	Marillenmarmelade
20 ml	Rum
FÜR DIE GLASUR	
200 g	QimiQ Classic
300 g	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.