



# BAILEYS®-CREME-TORTE (QC)



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



50



mittel

## ZUTATEN FÜR 1 TORTE, 26 CM Ø

1 Schokolade-Tortenboden

### FÜR DIE HELLE CREME

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**80 g** Mascarpone

**125 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

**2 EL** Zucker

**6 cl** Baileys® Irish Cream

**150 g** Weiße Schokolade, geschmolzen

### FÜR DIE DUNKLE CREME

**250 g** QimiQ Classic

**100 g** Sauerrahm 15 % Fett

**125 ml** Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

**60 g** Zucker

**4 cl** Whisky

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

## ZUBEREITUNG

1. Schokolade-Tortenboden laut Rezept zubereiten und in 3 Lagen schneiden.
2. Für die helle Creme: QimiQ Classic glatt rühren.
3. Mascarpone, Zucker und Baileys® untermengen. Geschmolzene weiße Schokolade zügig darunter rühren und den Schlagobers unterheben.
4. Für die dunkle Creme: QimiQ Classic glatt rühren.
5. Sauerrahm, Zucker und Whiskey darunter rühren. Geschmolzene Schokolade dazu geben und zügig glatt rühren. Zum Schluss das geschlagene Obers unterheben.
6. Eine Lage Schokoladeboden in einen Tortenring geben und ca. 3/4 der hellen Creme darauf verteilen. Einen weiteren Schokoladeboden darauflegen und ca. 3/4 der dunklen Creme darauf verteilen. Den letzten Tortenboden darauflegen und mit der restlichen Creme dekorieren.
7. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
8. **Tipp:** Creme mit dem Mark einer Vanilleschote verfeinern.