



SCHOKOLADESCHNITTE MIT MARILLENMOUSSE



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

FÜR DIE TORTE

200 g	QimiQ Classic, ungekühlt
200 g	Butter
1	Vanilleschote(n), ausgekratzt
120 g	Staubzucker
12	Eigelb
400 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
12	Eiweiß
500 g	Zucker
	Salz
340 g	Mehl
60 g	Kakaopulver

ZUM APRICOTIEREN

125 g	Marillenmarmelade
10 ml	Rum

FÜR DAS MOUSSE

500 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
200 g	QimiQ Classic, gekühlt
200 g	Topfen / Quark 20 % Fett
160 g	Marillenmarmelade
160 g	Marillen, püriert
40 g	Zucker

FÜR DIE GLASUR

200 g	QimiQ Classic
200 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 160° C Heißluft vorheizen.
2. Für die Torte ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mit Butter, Vanillamark 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. Für das Mousse QimiQ Whip und QimiQ Classic glatt rühren und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
7. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
8. Schokoladeboden in der Mitte durchschneiden und innen und außen mit der Marmelade-Rum-Mischung bestreichen und mit dem Mousse füllen.
9. Für die Glasur QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Auf der Torte gleichmäßig verteilen und kühlen.