



SCHACHBRETTOORTE



QimiQ VORTEILE

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicher
- Einfache und schnelle Zubereitung
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



25



mittel

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

SCHOKOLADE-TORTENBODEN (KOCHBUCH NEU)

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

80 g Zucker

2 EL Rum (optional)

500 g Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUM BESTREICHEN

50 g Marillenmarmelade, passiert

FÜR DIE GLASUR

100 g QimiQ Classic

100 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

ZUBEREITUNG

1. Gut ausgekühlten Tortenboden zweimal durchschneiden, wobei der untere und obere Boden dünn sein sollen. Aus dem dickeren Mittelteil 3 Ringe (je 3 cm breit) und einen Kreis (6 cm Durchmesser) schneiden.
2. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker und Rum dazugeben und gut verrühren. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Unteren Tortenboden mit dem Tortenring umschließen, den 1. und den 3. Ring (von außen nach innen gezählt) darauflegen. In die Zwischenräume die Creme füllen, den 2. und den Kreis auf die Creme legen. In die Zwischenräume die Creme füllen. Oberen Boden darauflegen und mit Marmelade bestreichen.
4. Für die Schokoladenglasur QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat.
5. Torte mit Schokoladenglasur überziehen. Mindestens 4 Stunden kühlen (Im Idealfall über Nacht).