



VANILLE-SCHOKO-TORTE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



moyen

Conseils

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

FÜR DEN BODEN

4 pièce(s)	Jaune(s) d'œuf
15 g	Sucre
2 cs	Rhum
1 sachet(s)	Sucre vanillé
50 g	Chocolat , fondu
4 pièce(s)	Blanc(s) d'œuf
25 g	Sucre
25 g	Farine, sans levure
90 g	Amandes, râpée

FÜR DIE VANILLECREME

125 g	QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
1 sachet(s)	Sucre vanillé
35 g	Sucre
125 ml	Crème entière, fouetté

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
25 g	Lait
35 g	Sucre
65 g	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
125 ml	Crème entière, fouetté

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g	Chocolat

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eidotter, Zucker, Rum und Vanillezucker schaumig schlagen.
3. Geschmolzene Schokolade in die Dottermischung einrühren.
4. Eiklar mit Zucker zu einem Schnee schlagen.

5. Mehl und Mandeln vermischen und mit dem Eischnee unter die Dottermasse ziehen.
6. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.
7. Für die Vanillecreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Vanillezucker und Zucker dazumischen. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
8. Für die Schokoladecreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch, Zucker und geschmolzene Schokolade dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
9. Tortenboden in der Mitte durchschneiden. Untere Hälfte in einen Tortenring legen.
10. Vanillecreme in einen Dressiersack geben und auf den Tortenboden 2 Kreise aufdressieren.
11. Schokoladecreme in einen Dressiersack geben und die Zwischenräume damit ausfüllen.
12. Den zweiten Tortenboden daraufsetzen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
13. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Tortenring entfernen und die Torte mit Schokoladeglasur überziehen.