



QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



40



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

FÜR DEN SCHOKOLADE-TORTENBODEN

6	Œuf(s)
180 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
1 pincée	Sel
40 g	Fécule de maïs
100 g	Farine, sans levure
40 g	Poudre de cacao
30 ml	Huile de tournesol
	Beurre, pour le plat
150 g	, pour badigeonner
190 g	Cerises acides, égoutté
6 g	Pudding à la vanille en poudre
500 g	QimiQ Whip , réfrigéré
100 g	Demi-crème acidulée
90 g	Sucre
2 cl	Kirsch [eau-de-vie de cerises]
150 g	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
100 g	Praliné, fondu

PRÉPARATION

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Maisstärke, Mehl und Kakao gemeinsam in die Eiermasse sieben.
4. Zum Schluss das Öl begeben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen.
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language
9. content not maintained in this language
10. content not maintained in this language
11. **Tipp:** Mit frischen Minzblättern dekorieren.