



# SCHOKOLADEKUCHEN (CONVOTHERM)



## QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Rallonge le temps de présentation
- Les glaçages ne se cassent pas en les coupant



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 MOULE À CHARNIÈRE (28 CM Ø)

### FÜR DIE TORTE

<b>100 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>100 g</b>	Beurre
<b>0.5</b>	Gousse(s) de vanille, gratté
<b>60 g</b>	Sucre glace
<b>6</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>200 g</b>	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
<b>6</b>	Blanc(s) d'œuf
<b>250 g</b>	Sucre
	Sel
<b>170 g</b>	Farine
<b>30 g</b>	Poudre de cacao

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>250 g</b>	Confiture d'abricots
<b>20 ml</b>	Rhum

### FÜR DIE GLASUR

<b>200 g</b>	QimiQ Base crème
<b>300 g</b>	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu

## PRÉPARATION

1. Convotherm auf 160° C Heißluft vorheizen.
2. Für die Torte ungekühltes QimiQ glatt rühren. Mit Butter, Vanillemark 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. Schokoladeboden in der Mitte durchschneiden und innen und außen mit der Marmelade-Rum-Mischung bestreichen.
7. Für die Glasur QimiQ in die geschmolzene Schokolade einrühren und auf 34° C erwärmen. Torte mit der Schokoladeglasur gleichmäßig überziehen und auskühlen lassen.