



SCHOKOLADESCHNITTE MIT MARILLENMOUSSE



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 1 PLAQUE DE FOUR

FÜR DIE TORTE

200 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
200 g	Beurre
1	Gousse(s) de vanille, gratté
120 g	Sucre glace
12	Jaune(s) d'œuf
400 g	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
12	Blanc(s) d'œuf
500 g	Sucre
	Sel
340 g	Farine
60 g	Poudre de cacao

ZUM APRICOTIEREN

125 g	Confiture d'abricots
10 ml	Rhum

FÜR DAS MOUSSE

500 g	QimiQ Whip , réfrigéré
200 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
200 g	Fromage blanc, 20 % de matières grasses
160 g	Confiture d'abricots
160 g	Abricots, réduit en purée
40 g	Sucre

FÜR DIE GLASUR

200 g	QimiQ Base crème
200 g	Chocolat noir (40-60% de cacao)

PRÉPARATION

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.