



SCHOKOLADEWICKELTORTE



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais



15



moyen

INGRÉDIENTS POUR 1 TARTE, 26 CM Ø

FÜR DEN BISKUITROULADEBODEN

6 Blanc(s) d'œuf

130 g Sucre

1 pincée Sel

6 Jaune(s) d'œuf

120 g Farine

ZUM BESTREICHEN

100 g Confiture d'orange, passé

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 g Chocolat noir, fondu

2 cs Liqueur au café

1 cs Sucre

375 g Crème entière, fouetté

FÜR DIE DEKORATION

Décorations de chocolat

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. Eigelb unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse darauf verteilen (ca. 1 cm dick).
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Biskuitboden mit Orangenmarmelade bestreichen.
7. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Schokolade, Kaffeelikör und Zucker dazugeben und verrühren. Geschlagene Sahne unterheben.
8. Die Hälfte der Creme auf die Biskuitplatte verstreichen. Biskuitplatte längs in 5 gleich breite Streifen schneiden.
9. Einen Biskuitstreifen wie eine Schnecke aufwickeln und in die Mitte auf eine Tortenplatte stellen. Die restlichen Teigstreifen zu einer immer größer werdenden Schnecke darumwickeln und dabei andrücken. Mit einem Tortenring fixieren.
10. Ein Teil der Creme oben auf der Torte verteilen, etwas Creme für den Tortenrand übrig lassen (die übrige Creme nicht kühlen). Die Torte ca. 15-20 Minuten durchkühlen, bis die Creme etwas fester wird.
11. Tortenring entfernen. Die übrige Creme kurz umrühren und den Tortenrand damit verzieren. Mindestens 4 Stunden

kühlen (im Idealfall über Nacht).

12.Torte mit Schokoladenverzierungen dekorieren.