



# SCHACHBRETTTORTE



## QimiQ AVANTAGES

- Les glaçages ne se cassent pas en les coupant
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réussite assurée
- Préparation simple et rapide
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



25



moyen

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

### SCHOKOLADE-TORTENBODEN (KOCHBUCH NEU)

#### FÜR DIE CREME

**500 g** QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

**80 g** Sucre

**2 cs** Rhum (optional)

**500 g** Crème entière, fouetté

#### ZUM BESTREICHEN

**50 g** Confiture d'abricots, passé

#### FÜR DIE GLASUR

**100 g** QimiQ Base crème

**100 g** Chocolat noir (40-60% de cacao)

## PRÉPARATION

1. Gut ausgekühlten Tortenboden zweimal durchschneiden, wobei der untere und obere Boden dünn sein sollen. Aus dem dickeren Mittelteil 3 Ringe (je 3 cm breit) und einen Kreis (6 cm Durchmesser) schneiden.
2. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Zucker und Rum dazugeben und gut verrühren. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Unteren Tortenboden mit dem Tortenring umschließen, den 1. und den 3. Ring (von außen nach innen gezählt) darauflegen. In die Zwischenräume die Creme füllen, den 2. und den Kreis auf die Creme legen. In die Zwischenräume die Creme füllen. Oberen Boden darauflegen und mit Marmelade bestreichen.
4. Für die Schokoladeglasur QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat.
5. Torte mit Schokoladenglasur überziehen. Mindestens 4 Stunden kühlen (Im Idealfall über Nacht).