



VANILLE-SCHOKO-TORTE



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



medio

Suggerimenti

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

INGREDIENTI PER 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN BODEN

- 4 Stück** Tuorlo d'uovo
- 15 g** Zucchero
- 2** Rum
- 1** Zucchero vanigliato
- 50 g** Cioccolato al latte,
- 4 Stück** Bianco dell'uovo
- 25 g** Zucchero
- 25 g** Farina,
- 90 g** Mandorle,

FÜR DIE VANILLECREME

- 125 g** QimiQ Classic Vaniglia,
- 1** Zucchero vanigliato
- 35 g** Zucchero
- 125** Panna, 36 % di grassi,

FÜR DIE SCHOKOLADECREME

- 125 g** QimiQ Classic,
- 25 g** Latte
- 35 g** Zucchero
- 65 g** Cioccolato nero (40-60% di cacao),
- 125** Panna, 36 % di grassi,

FÜR DIE SCHOKOLADEGLASUR

- 125 g** QimiQ Classic,
- 125 g** Cioccolato

PREPARAZIONE

1. Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eidotter, Zucker, Rum und Vanillezucker schaumig schlagen.
3. Geschmolzene Schokolade in die Dottermischung einrühren.
4. Eiklar mit Zucker zu einem Schnee schlagen.
5. Mehl und Mandeln vermischen und mit dem Eischnee unter die Dottermasse ziehen.

6. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.
7. Für die Vanillecreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Vanillezucker und Zucker dazumischen. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
8. Für die Schokoladecreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Milch, Zucker und geschmolzene Schokolade dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
9. Tortenboden in der Mitte durchschneiden. Untere Hälfte in einen Tortenring legen.
10. Vanillecreme in einen Dressiersack geben und auf den Tortenboden 2 Kreise aufdressieren.
11. Schokoladecreme in einen Dressiersack geben und die Zwischenräume damit ausfüllen.
12. Den zweiten Tortenboden daraufsetzen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
13. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Tortenring entfernen und die Torte mit Schokoladeglasur überziehen.