



SCHOKOLADEKUCHEN (CONVOTHERM)



QimiQ VANTAGGI

- Backwaren bleiben länger saftig
- Längere Präsentationszeit
- Glasuren brechen nicht beim Schneiden



25



semplicement

INGREDIENTI PER 12 SPRINGFORM (28 CM Ø)

FÜR DIE TORTE

100 g	QimiQ Classic,
100 g	Burro
0.5	Baccello di vaniglia,
60 g	Zucchero a velo
6	Tuorlo d'uovo
200 g	Cioccolato nero (40-60% di cacao),
6	Bianco dell'uovo
250 g	Zucchero
	Sale
170 g	Farina
30 g	Cacao in polvere

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	Marmellata di albicocche
20	Rum

FÜR DIE GLASUR

200 g	QimiQ Classic
300 g	Cioccolato nero (40-60% di cacao),

PREPARAZIONE

1. Convotharm 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 Convotharm 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.