



SCHOKOLADESCHNITTE MIT MARILLENMOUSSE



QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

INGREDIENTI PER 1

FÜR DIE TORTE

200 g	QimiQ Classic,
200 g	Burro
1	Baccello di vaniglia,
120 g	Zucchero a velo
12	Tuorlo d'uovo
400 g	Cioccolato nero (40-60% di cacao),
12	Bianco dell'uovo
500 g	Zucchero
	Sale
340 g	Farina
60 g	Cacao in polvere

ZUM APRICOTIEREN

125 g	Marmellata di albicocche
10	Rum

FÜR DAS MOUSSE

500 g	QimiQ Whip,
200 g	QimiQ Classic,
200 g	Ricotta, 20 % di grassi
160 g	Marmellata di albicocche
160 g	Albicocche,
40 g	Zucchero

FÜR DIE GLASUR

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

PREPARAZIONE

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.