QimiO

SCHACHBRETTTORTE



QimiQ VANTAGGI

- Glasuren brechen nicht beim Schneiden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicher
- Einfache und schnelle Zubereitung
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren





25

medi

INGREDIENTI PER 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

100 g QimiQ Classic

SCHOKOLADE-TORTENBODEN (KOCHBUCH NEU)	
FÜR DIE CREME	
500 g	QimiQ Classic Vaniglia,
80 g	Zucchero
2	Rum (optional)
500 g	Panna, 36 % di grassi,
ZUM BESTREICHEN	
50 g	Marmellata di albicocche,
FÜR DIE GLASUR	

PREPARAZIONE

- 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).

100 g Cioccolato nero (40-60% di cacao)