

Qimiq-Rezept mit Eierlikör-Vanille-Schokomousse-Torte

Zutaten

Für den Teig:

5 Eier
134 g Zucker
1 Prise Salz
25 ml Öl
33 g Mehl
33 g Kakao
33 g Maisstärke

Für das Schokomousse:

500 g Qimiq
240 g Vollmilchkuvertüre
100 g Staubzucker
500 ml Schlagsahne

Für das Vanillemousse:

500 g Vanilleqimiq
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 Pkg Vanillezucker
300 ml Schlagsahne

Zubereitung

Backrohr auf 160°C Umluft vorheizen.

Eier, Zucker und Salz schaumig rühren und das Öl langsam einmengen.

Mehl, Maisstärke und Kakao vermischen und vorsichtig unter die Masse heben.

Eine Tortenform (28 cm) mit Butter ausstreichen, Teig einfüllen, ca. 15 Min. backen und auskühlen lassen.

Für das Schokomousse Vollmilchkuvertüre schmelzen,

Qimiq und Zucker gut verrühren, die geschmolzene Kuvertüre unterrühren und danach die geschlagene Sahne unterheben.

Auf den ausgekühlten Tortenboden streichen und für ca. 50 Min. in den Kühlschrank damit.

Bei dem Vanillemousse ebenfalls das Qimiq (Vanille) mit dem Vanillezucker und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

glatt rühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und auf dem Tortenboden über das Schokomousse verteilen.

Wieder für 50 Min. ab damit in den Kühlschrank.

Danach verzieren, wie man will. Super dazu passen frische Früchte wie Himbeeren.



[Link zum Rezept: Qimiq-Rezept mit Eierlikör-Vanille-Schokomousse-Torte](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de