



ORANGEN-SCHOKOLADE-KNUSPERTORTE



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Leichter Genuss bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTE, 26 CM Ø

FÜR DEN KNUSPERBODEN

100 g	Butter, ungekühlt
150 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
20 g	Kokosraspel
200 g	Cornflakes

FÜR DIE SCHOKOLADESCHICHT

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
120 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
50 g	Zucker
250 ml	Vollrahm, geschlagen

FÜR DIE ORANGENSCHICHT

150 ml	Orangensaft
50 g	Zucker
250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
50 g	Mascarpone
150 ml	Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Für den Knusperboden zimmerwarme Butter in die geschmolzene Schokolade rühren, Kokosflocken und Cornflakes beimengen. Masse in den Tortenring drücken und kurz kalt stellen.
2. Für die Schokoladeschicht ungekühltes QimiQ Classic Natur glatt rühren. Schokolade und Zucker beimengen, geschlagenen Rahm unterheben. Masse auf dem Cornflakesboden verteilen und kurz kalt stellen.
3. Für die Orangenschicht Orangensaft und Zucker aufkochen, auf die Hälfte reduzieren und auskühlen lassen. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Orangenreduktion, Zucker und Mascarpone beimengen und die geschlagenen Rahm unterheben. Masse auf der Schokoladeschicht verteilen.
4. Torte mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Nach Belieben dekorieren.