



MANDARINENMOUSSE-VANILLE-TÖRTCHEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 FORMRINGE Ø 8 CM

FÜR DEN BODEN

100 g Vanille-Kipferl, zerbröseln

35 g Butter, geschmolzen

FÜR DAS MOUSSE

150 ml Mandarinsaft

80 g Zucker

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
Orangenschale, von 1/2 Orange

Mark von 1 Vanilleschote

50 g Mascarpone

100 ml Vollrahm, geschlagen

3 Mandarine(n), geschält

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden Vanille-Kipferl-Brösel und Butter vermischen und in 6 Formringe (8 cm Ø) drücken.
2. Für das Mousse Mandarinsaft mit Zucker zur Hälfte einkochen und auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mandarinsaft, Orangenschale, Vanillemark und Mascarpone dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
4. Die Hälfte der Masse in die Ringe füllen, Mandarinspalten darauflegen und mit der restlichen Masse auffüllen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen, nach Belieben dekorieren und servieren.