



# MASCARPONE-MARONICREME-TORTE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



30



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 RING, 26 CM Ø

30 Löffelbiscuits

### FÜR DIE CREME

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**250 g** Mascarpone

**120 g** Zucker

**1 Pkg.** Vanillezucker

**1** Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

**250 ml** Vollrahm, geschlagen

**100 g** Marronipüree [Vermicelles]

**1 EL** Puderzucker

**1 TL** Rum

**1 Prise(n)** Zimt

Milch, zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: QimiQ glatt rühren. Mascarpone, Zucker, Vanillezucker, Orangensaft und -schale dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
2. Das Maronipüree mit Staubzucker, Rum und Zimt vermischen.
3. Die Biskotten halbieren. Einen Tortenring auf ein Blech geben, mit Biskotten einen Boden auslegen und mit etwas Milch bepinseln.
4. Etwas von der Creme darauf verteilen und mit den restlichen Biskotten den Rand auskleiden.
5. Mit dem Maronipüree kleine Kugeln formen und auf der Creme verteilen. Die restliche Creme darauf verteilen und glatt streichen.
6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.