



# MASCARPONE-SCHOKOLADE-TARTE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Kein Rührgerät notwendig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## Tipps

Statt Mascarpone kann auch Frischkäse verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN BODEN

**150 g** Butterguetzli, zerbröselt

**70 g** Butter, geschmolzen

Butter, für die Form

### FÜR DIE CREME

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**200 g** Zartbitterschokolade

**100 g** Nougat

**1 Pkg.** Vanillezucker

**500 g** Mascarpone

**4** Ei(er)

**1 Prise(n)** Zimt

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

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: QimiQ, Schokolade und Nougat zusammen schmelzen. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Masse auf dem Keksboden verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen.