



# ORANGEN-SCHOKOLADE-TORTE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN BODEN

<b>6</b>	Ei(er)
<b>200 g</b>	Zucker
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>370 g</b>	Orange(n), gekocht, püriert
<b>200 g</b>	Mandeln, gerieben
<b>50 g</b>	Kakaopulver
<b>5 g</b>	Backpulver
<b>3 g</b>	Natron
	Butter, für die Form

### FÜR DIE CREME

<b>350 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme
<b>250 g</b>	Dunkle Kuvertüre 70 % Kakaoanteil
<b>80 g</b>	Butter

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen.
3. Restliche Zutaten dazumischen, in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.
4. Für die Creme: Alle Zutaten zusammen schmelzen und mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Creme in einen Rührkessel geben, bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und auf dem Boden verteilen. Nach Belieben dekorieren.