



MASCARPONE-SCHOKOLADE-TARTE (THERMOMIX®)



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Voller Geschmack bei weniger Fett



Tipps

Mit frischen Beeren garnieren.

ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

70 g Butter, in Stücken

150 g Butterguetzli

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Zartbitterschokolade, in Stücken

100 g Nougat, in Stücken

1 TL Vanillezucker, selbstgemacht

500 g Mascarpone

4 Ei(er)

1 Prise(n) Zimt

1 Orange, Abrieb davon

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Butter in den Mixtopf geben und 3:30 Min./50 °C/Stufe 2 schmelzen. Butterkekse zugeben, 5 Sek./Stufe 5,5 zerkleinern. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken. Mixtopf spülen.
3. Für die Füllung: Schokolade in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Nougat und ungekühltes QimiQ Classic dazugeben und 2:30 Min./70 °C/Stufe 1 schmelzen. Anschließend Vanillezucker, Mascarpone, Eier, Zimt und Orangenabrieb 10 Sek./Stufe 5 untermischen.
4. Masse auf dem Keksboden verteilen und im vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen.