



# ORANGEN-BUTTERKEKS-TÖRTCHEN



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 6 FORMRINGE Ø 8 CM

### FÜR DEN BODEN

**100 g** Petit-beurres, émietté

**35 g** Beurre, fondu

### FÜR DAS MOUSSE

**150 ml** Jus d'orange, gepresst

**50 g** Sucre

**250 g** QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

**10 g** Zeste d'orange

**50 g** Mascarpone

**100 ml** Crème entière, fouetté

**1** Orange(s), pelée

## PRÉPARATION

1. Für den Boden Butterkekse und Butter vermischen und in 6 Formringe (8 cm Ø) drücken.
2. Für das Mousse Orangensaft mit Zucker zur Hälfte einkochen und auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Orangensaft, Orangenschale und Mascarpone dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Die Hälfte der Masse in die Ringe füllen, Orangenspalten 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.