



ORANGEN-SCHOKOLADE-KNUSPERTORTE



QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Leichter Genuss bei weniger Fett



25



INGRÉDIENTS POUR 1 TORTE, 26 CM Ø

FÜR DEN KNUSPERBODEN

100 g	Beurre, non réfrigéré
150 g	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
20 g	Noix de coco râpée
200 g	Cornflakes

FÜR DIE SCHOKOLADESCHICHT

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
120 g	Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
50 g	Sucre
250 ml	Crème entière, fouetté

FÜR DIE ORANGENSCHICHT

150 ml	Jus d'orange
50 g	Sucre
250 g	QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
50 g	Mascarpone
150 ml	Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Für den Knusperboden Butter in die geschmolzene Schokolade rühren, Kokosflocken und Cornflakes beimengen. Masse in den Tortenring drücken und kurz kalt stellen.
2. Für die Schokoladeschicht ungekühltes QimiQ Classic Natur glatt rühren. Schokolade und Zucker beimengen, geschlagene Sahne unterheben. Masse auf dem Cornflakesboden verteilen und kurz kalt stellen.
3. Für die Orangenschicht Orangensaft und Zucker aufkochen, auf die Hälfte reduzieren und auskühlen lassen. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Orangenreduktion, Zucker und Mascarpone beimengen und die geschlagene Sahne unterheben. Masse auf der Schokoladeschicht verteilen.
4. Torte mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Nach Belieben dekorieren.