



CAFFÉ LATTE TORTE (OHNE BRANDTEIGKRAPFERL)

QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher



15



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN TORTENBODEN

2 Euf(s)

50 g Sucre glace

pincée Sel

1 Sucre vanillé

5 g Zitronenschale

30 ml Huile végétale

60 g Farine

2 cs Poudre de cacao

FÜR DIE CREME

750 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

1 cs Löskaffeepulver

230 ml Caffè Latte Espresso

110 g Sucre

100 ml Crème entière, fouetté

ZUM GARNIEREN

20 Stück Schokokaffeebohnen_Graines de café au chocolat

PRÉPARATION

1. Backofen auf 190° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Tortenboden Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale gut schaumig schlagen. Pflanzenöl langsam einrühren. Mehl-Kakao-Mischung vorsichtig unterrühren.
3. Masse in eine befettete und bemehlte Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.
4. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Löskaffeepulver, Caffè Latte Espresso und Zucker dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
5. Tortenboden in einen Tortenring geben und die Creme darauf verteilen. Torte über Nacht kühlen, mit Schokokaffeebohnen dekorieren.