



MANDARINENMOUSSE-VANILLE-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 Vanillekipferl, émiété

35 g Beurre, fondu

FÜR DAS MOUSSE

150 ml Mandarinsaft_Jus de mandarine

80 g Sucre

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

Zeste d'orange, von 1/2 Orange

Mark von 1 Vanilleschote

50 g Mascarpone

100 ml Crème entière, fouetté

3 Mandarine(n), pelée

PRÉPARATION

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