



# TARTE AU MASCARPONE ET AU CHOCOLAT



## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- No content maintained
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



## INGRÉDIENTS POUR 1

### POUR LE FOND

**150 g** Petit-beurres, émiété

**70 g** Beurre, fondu

Beurre, pour le plat

### POUR LA FARCE

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Chocolat noir

**1 paquet** Sucre vanillé

**500 g** Mascarpone

**4** Œuf(s)

**1 pincée** Cannelle

**1** Orange(s), zeste finement râpé

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Pour le fond: bien mélanger les miettes de biscuits et le beurre fondu. Presser la masse dans un moule graissé à l'aide d'un verre.
3. Pour la farce: faire fondre QimiQ et le chocolat ensemble. Incorporer le reste des ingrédients.
4. Répartir la masse sur le fond de biscuits et cuire 60 minutes dans le four préchauffé.