



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, émietté

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.