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.