



# ORANGEN-SCHOKOLADE-TORTE



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



## INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

### FÜR DEN BODEN

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 6        | Œuf(s)                      |
| 200 g    | Sucre                       |
| 1 pincée | Sel                         |
| 370 g    | Orange(s), gekocht, püriert |
| 200 g    | Amandes, râpée              |
| 50 g     | Poudre de cacao             |
| 5 g      | Levure chimique             |
| 3 g      | Natron                      |
|          | Beurre, pour le plat        |

### FÜR DIE CREME

|       |        |
|-------|--------|
| 350 g |        |
| 250 g |        |
| 80 g  | Beurre |

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen.
3. Restliche Zutaten dazumischen, in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.
4. Für die Creme: Alle Zutaten zusammen schmelzen und mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Creme in einen Rührkessel geben, bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und auf dem Boden verteilen. Nach Belieben dekorieren.