



MASCARPONE-SCHOKOLADE-TARTE (THERMOMIX®) TARTE AU MASCARPONE ET AU CHOCOLAT (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
 - Une préparation simple et rapide
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
 - Souligne le goût propre des ingrédients
- Voller Geschmack bei weniger Fett
 - Plein de saveur avec moins de graisse



Tipps

Mit frischen Beeren garnieren.

– Décorer avec des baies fraîches.

INGRÉDIENTS POUR 1

FÜR DEN BODEN_POUR LE SOL

70 g Butter, in Stücken_beurre, en morceaux

150 g Petit-beurres

FÜR DIE FÜLLUNG_POUR LA FARCE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

200 g Zartbitterschokolade, in Stücken

100 g Nougat, in Stücken

1 TL Vanillezucker, selbstgemacht_Sucre vanillé, fait maison

500 g Mascarpone

4 Euf(s)

1 pincée Cannelle

1 Orange, Abrieb davon

PRÉPARATION

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.

– Préchauffez le four à 160 °C (chaleur tournante).

2. Für den Boden: Butter in den Mixtopf geben und 3:30 Min./50 °C/Stufe 2 schmelzen. Butterkekse zugeben, 5 Sek./Stufe 5,5 zerkleinern. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken. Mixtopf spülen.

– Pour le fond : Mettre le beurre dans le bol du mixeur et le faire fondre pendant 3:30 min/50 °C/ vitesse 2. Ajouter les biscuits au beurre, broyer 5 sec./vitesse 5,5. Presser la masse dans un moule beurré à l'aide d'un verre. Rincer le bol du mixeur.

3. Für die Füllung: Schokolade in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Nougat und ungekühltes QimiQ Classic dazugeben und 2:30 Min./70 °C/Stufe 1 schmelzen. Anschließend Vanillezucker, Mascarpone, Eier, Zimt und Orangenabrieb 10 Sek./Stufe 5 untermischen.

Pour la garniture : mettre le chocolat dans le bol du mixeur et le broyer pendant 10 sec./vitesse 6. Pousser vers le bas avec la spatule. Ajouter le nougat et le QimiQ Classic non refroidi et faire fondre pendant 2:30 min/70 °C/ vitesse 1. Incorporer ensuite le sucre vanillé, le mascarpone, les œufs, la cannelle et le zeste d'orange 10 sec./vitesse 5.

4. Masse auf dem Keksboden verteilen und im vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen.

– Répartir la préparation sur le fond de biscuits et cuire au four préchauffé pendant 60 minutes.