



MANDARINENMOUSSE-VANILLE-TÖRTCHEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 FORMRINGE Ø 8 CM

FÜR DEN BODEN

100 g Vanillekipferl, zerbröselt

35 g Butter, geschmolzen

FÜR DAS MOUSSE

150 ml Mandarinsaft

80 g Zucker

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

Orangenschale, von 1/2 Orange

Mark von 1 Vanilleschote

50 g Mascarpone

100 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

3 Mandarine(n), geschält

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden Vanillekipferlbrösel und Butter vermischen und in 6 Formringe (8 cm Ø) drücken.
2. Für das Mousse Mandarinsaft mit Zucker zur Hälfte einkochen und auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mandarinsaft, Orangenschale, Vanillemark und Mascarpone dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Die Hälfte der Masse in die Ringe füllen, Mandarinspalten darauflegen und mit der restlichen Masse auffüllen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen, nach Belieben dekorieren und servieren.