



MASCARPONE-MARONICREME-TORTE



QimiQ VORTEILE

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



30



leicht

ZUTATEN FÜR 1 RING, 26 CM Ø

30 Biskotten/Löffelbiskuits

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Mascarpone

120 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Orange(n), Saft und fein geriebene Schale

250 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

100 g Kastanienreis / Maronipüree

1 EL Staubzucker

1 TL Rum

1 Prise(n) Zimt

Milch, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone, Zucker, Vanillezucker, Orangensaft und -schale dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
2. Das Maronipüree mit Staubzucker, Rum und Zimt vermischen.
3. Die Biskotten halbieren. Einen Tortenring auf ein Blech geben, mit Biskotten einen Boden auslegen und mit etwas Milch bepinseln.
4. Etwas von der Creme darauf verteilen und mit den restlichen Biskotten den Rand auskleiden.
5. Mit dem Maronipüree kleine Kugeln formen und auf der Creme verteilen. Die restliche Creme darauf verteilen und glatt streichen.
6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.