



MASCARPONE-SCHOKOLADE-TARTE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Kein Rührgerät notwendig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

Tipps

Statt Mascarpone kann auch Frischkäse verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

150 g Butterkekse, zerbröselt

70 g Butter, geschmolzen

Butter, für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Zartbitterschokolade

100 g Nougat

1 Pkg. Vanillezucker

500 g Mascarpone

4 Ei(er)

1 Prise(n) Zimt

1 Orange(n), fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic, Schokolade und Nougat zusammen schmelzen. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Masse auf dem Keksboden verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen.