



ORANGEN-SCHOKOLADE-TORTE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

6	Ei(er)
200 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
370 g	Orange(n), gekocht, püriert
200 g	Mandeln, gerieben
50 g	Kakaopulver
5 g	Backpulver
3 g	Natron
	Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

350 g	QimiQ Whip Konditorcreme
250 g	Dunkle Kuvertüre 70 % Kakaoanteil
80 g	Butter

ZUBEREITUNG

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.