



# MASCARPONE-SCHOKOLADE-TARTE (THERMOMIX®)



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Voller Geschmack bei weniger Fett



## Tipps

Mit frischen Beeren garnieren.

## ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN BODEN

**70 g** Butter, in Stücken

**150 g** Butterkekse

### FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**200 g** Zartbitterschokolade, in Stücken

**100 g** Nougat, in Stücken

**1 TL** Vanillezucker, selbstgemacht

**500 g** Mascarpone

**4** Ei(er)

**1 Prise(n)** Zimt

**1** Orange, Abrieb davon

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
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.
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.
4. Masse auf dem Keksboden verteilen und im vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen.