



ORANGEN-BUTTERKEKS-TÖRTCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PETITS MOULES Ø 8 CM

FÜR DEN BODEN

100 g Petit-beurres, émietté

35 g Beurre, fondu

FÜR DAS MOUSSE

150 ml Jus d'orange, pressé

50 g Sucre

250 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

10 g Zeste d'orange

50 g Mascarpone

100 ml Crème entière, fouetté

1 Orange(s), pelée

PRÉPARATION

1. Für den Boden Butterkekse und Butter vermischen und in 6 Formringe (8 cm Ø) drücken.
2. Für das Mousse Orangensaft mit Zucker zur Hälfte einkochen und auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Orangensaft, Orangenschale und Mascarpone dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Die Hälfte der Masse in die Ringe füllen, Orangenspalten 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.