



# ORANGEN-SCHOKOLADE-KNUSPERTORTE



## QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable à l'alcool et aux acides
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Saveur légère avec moins de matières grasses



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1 TARTE, 26 CM Ø

### FÜR DEN KNUSPERBODEN

- 100 g** Beurre, non réfrigéré
- 150 g** Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
- 20 g** Noix de coco râpée
- 200 g** Corn-flakes

### FÜR DIE SCHOKOLADESCHICHT

- 250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 120 g** Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
- 50 g** Sucre
- 250 ml** Crème entière, fouetté

### FÜR DIE ORANGENSCHICHT

- 150 ml** Jus d'orange
- 50 g** Sucre
- 250 g** QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
- 50 g** Mascarpone
- 150 ml** Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. Für den Knusperboden Butter in die geschmolzene Schokolade rühren, Kokosflocken und Cornflakes beimengen. Masse in den Tortenring drücken und kurz kalt stellen.
2. Für die Schokoladeschicht ungekühltes QimiQ Classic Natur glatt rühren. Schokolade und Zucker beimengen, geschlagene Sahne unterheben. Masse auf dem Cornflakesboden verteilen und kurz kalt stellen.
3. Für die Orangenschicht Orangensaft und Zucker aufkochen, auf die Hälfte reduzieren und auskühlen lassen. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Orangenreduktion, Zucker und Mascarpone beimengen und die geschlagene Sahne unterheben. Masse auf der Schokoladeschicht verteilen.
4. Torte mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Nach Belieben dekorieren.