



# CAFFÉ LATTE TORTE (OHNE BRANDTEIGKRAPFERL)

## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Réussite assurée



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

### FÜR DEN TORTENBODEN

<b>2</b>	Œuf(s)
<b>50 g</b>	Sucre glace
<b>pincée</b>	Sel
<b>1 sachet(s)</b>	Sucre vanillé
<b>5 g</b>	Zeste de citron
<b>30 ml</b>	Huile végétale
<b>60 g</b>	Farine
<b>2 cs</b>	Poudre de cacao

### FÜR DIE CREME

<b>750 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>1 cs</b>	Café soluble
<b>230 ml</b>	Caffè Latte Espresso
<b>110 g</b>	Sucre
<b>100 ml</b>	Crème entière, fouetté

### ZUM GARNIEREN

<b>20 pièce(s)</b>	Graines de café au chocolat
--------------------	-----------------------------

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 190° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Tortenboden Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale gut schaumig schlagen. Pflanzenöl langsam einrühren. Mehl-Kakao-Mischung vorsichtig unterrühren.
3. Masse in eine befettete und bemehlte Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.
4. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Löskaffeepulver, Caffè Latte Espresso und Zucker dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
5. Tortenboden in einen Tortenring geben und die Creme darauf verteilen. Torte über Nacht kühlen, mit Schokokaffeebohnen dekorieren.