



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

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

FÜR DIE CREME

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

ZUM GARNIEREN

20 pièce(s)	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.