ORANGEN-SCHOKOLADE-KNUSPERTORTE

QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Leichter Genuss bei weniger Fett

25 semplicement

INGREDIENTI PER 1

FÜR DEN KNUSPERBODEN

100 g	Burro,
150 g	Cioccolato nero (40-60% di cacao),
20 g	Fondente di cocco
200 g	Cornflakes

FÜR DIE SCHOKOLADESCHICHT

250 g	QimiQ Classic,
120 g	Cioccolato nero (40-60% di cacao),
50 g	Zucchero
250	Panna, 36 % di grassi,

FÜR DIE ORANGENSCHICHT

150	Succo d’arancia
50 g	Zucchero
250 g	QimiQ Classic Vaniglia,
50 g	Mascarpone
150	Panna, 36 % di grassi,

PREPARAZIONE

1. Für den Knusperboden Butter in die geschmolzene Schokolade rühren, Kokosflocken und Cornflakes beimenegen. 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.