



# 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 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.