



# CAFFÉ LATTE TORTE (OHNE BRANDTEIGKRAPFERL)

## QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

### FÜR DEN TORTENBODEN

2 Uovo (Uova)

50 g Zucchero a velo

Sale

1 Zucchero vanigliato

5 g Scorza di limone

30 Olio vegetale

60 g Farina

2 Cacao in polvere

### FÜR DIE CREME

750 g QimiQ Classic,

1 Caffè solubile

230 Caffè Latte Espresso

110 g Zucchero

100 Panna, 36 % di grassi,

### ZUM GARNIEREN

20 Stück Grani di caffè al cioccolato

## PREPARAZIONE

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. Löscaffeepulver, 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.