



MANDARINENMOUSSE-VANILLE-TÖRTCHEN



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



15



semplicement

INGREDIENTI PER 6 FORMRINGE Ø 8 CM

FÜR DEN BODEN

- 100 g** Vanillekipferl [biscotti alla vaniglia e alle mandorle],
- 35 g** Burro,

FÜR DAS MOUSSE

- 150** Succo di mandarino
- 80 g** Zuccherio
- 250 g** QimiQ Classic,
 - Scorza d'arancia, von 1/2 Orange
 - Midollo de 1 baccello di vaniglia
- 50 g** Mascarpone
- 100** Panna, 36 % di grassi,
- 3** Mandarini,

PREPARAZIONE

1. Für den Boden Vanillekipferlbrösel und Butter vermischen und in 6 Formringe (8 cm Ø) drücken.
2. Für das Mousse Mandarinsaft mit Zucker zur Hälfte einkochen und auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mandarinsaft, Orangenschale, Vanillemark und Mascarpone dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Die Hälfte der Masse in die Ringe füllen, Mandarinspalten darauflegen und mit der restlichen Masse auffüllen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit einem spitzen Messer die Törtchen vom Formring lösen, nach Belieben dekorieren und servieren.