



CROSTATA DI CIOCCOLATO AL MASCARPONE (THERMOMIX®)



QimiQ VANTAGGI

- Preparazione facile e veloce
- Esalta il sapore intrinseco degli ingredienti
- Sapore pieno con meno grassi



Suggerimenti

Garnire con frutti di bosco freschi.

INGREDIENTI PER 1

PER IL PAVIMENTO

70 g Burro, a pezzi

150 g Biscotti al burro

PER IL RIPIENO

250 g QimiQ Classic,

200 g Zartbitterschokolade, in Stücken

100 g Nougat, in Stücken

1 Zucchero alla vaniglia, fatto in casa

500 g Mascarpone

4 Uovo (Uova)

1 Cannella

1 Orange, Abrieb davon

PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 160 °C (forno ventilato).
2. Per la base: Mettere il burro nella terrina e scioglierlo per 3:30 min/50 °C/fase 2. Aggiungere i biscotti al burro e schiacciare per 5 secondi/fase 5.5. Premere il composto in uno stampo unto con un bicchiere. Sciacquare la ciotola di miscelazione.
3. Per il ripieno: mettere il cioccolato nella ciotola di miscelazione e macinare per 10 sec./velocità 6. Spingere verso il basso con la spatola. Aggiungere il torrone e il QimiQ Classic non raffreddato e sciogliere per 2:30 min./70 °C/livello 1. Poi mescolare lo zucchero vanigliato, il mascarpone, le uova, la cannella e la scorza d'arancia per 10 secondi./velocità 5.
4. Distendere il composto sulla base di biscotti e cuocere nel forno preriscaldato per 60 minuti.