



MARZIPANTORTE

QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN TORTENBODEN

2	Ei(er)
80 g	Marzipan, klein gewürfelt
Prise(n)	Salz
1 Pkg.	
[Päckchen]	Vanillezucker
5 g	Zitronenschale
5 g	Orangenschale
3 EL	Weissmehl
2 EL	Mandeln, gerieben
30 ml	Rapsöl
0.5 TL	Backpulver

FÜR DIE CREME

100 ml	Milch
100 g	Honig
200 g	Marzipan
500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
4 cl	Amaretto
250 ml	Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Tortenboden Eier, Marzipan, Salz, Vanillezucker und Zitronen- und Orangenschale gut schaumig schlagen. Rapsöl langsam einrühren. Mehl-Backpulver-Mandel-Mischung vorsichtig unterrühren.
3. Masse in eine befettete und bemehlte Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
4. Für die Creme Milch, Honig und Marzipan aufkochen. Mit dem Mixstab ganz fein pürieren und auskühlen lassen. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Marzipan-Mischung und Amaretto dazumischen. Geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.
5. Creme auf dem Tortenboden verteilen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht), beliebig dekorieren.