



WÜRZIGE ORANGEN-CREME-TORTE

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN BISKUITTORTENBODEN

| | |
|------------|------------------|
| 4 | Ei(er) |
| 125 g | Zucker |
| 1 Pkg. | |
| [Päckchen] | Vanillezucker |
| Prise(n) | Salz |
| 100 g | Weissmehl |
| 2 EL | Kakaopulver |
| 2 TL | Lebkuchengewürz |
| 1 TL | Backpulver |
| 50 g | Orangenkonfitüre |

FÜR DIE CREME

| | |
|-------|-----------------------------|
| 2 | Orange(n) |
| 250 g | QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt |
| 100 g | Mascarpone |
| 80 g | Zucker |
| 2 EL | Orangensaft |
| 2 EL | Orangenlikör, Cointreau |
| 5 g | Orangenschale, gerieben |
| 125 g | Vollrahm, geschlagen |

FÜR DIE GLASUR

| | |
|-------|-------------------------------|
| 100 g | QimiQ Rahm-Basis |
| 100 g | Zartbitterschokolade, gehackt |

FÜR DIE DEKORATION

| | |
|-------|-----------------------------|
| 50 g | QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt |
| 125 g | Vollrahm, geschlagen |
| | Schokoladeflocken |
| 50 g | Marzipan |

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190° C (Ober-und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Biskuitboden Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, bis sie nicht mehr an Volumen gewinnen. Mehl, Kakaopulver, Lebkuchengewürz und Backpulver mischen, einsieben und unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen. Aus der Form lösen, Backpapier abziehen und den Boden auskühlen lassen.
3. Für die Creme Orangen schälen. Die Fruchtfilets mit einem scharfen Messer aus der Häutchen lösen, dabei den Saft auffangen. Die Orangenfilets würfelig schneiden. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Orangenfilets, Mascarpone, Zucker, Orangensaft, Likör und geriebene Orangenschale dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
4. Biskuitboden waagrecht halbieren. Unteren Biskuitboden mit einem Tortenring umschliessen, mit Konfitüre bestreichen und die Creme einfüllen. Zweiten Boden darauf legen.
5. Für die Glasur QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sich aufgelöst hat. Die Glasur auf der Tortenoberfläche verteilen.

6. Torte für mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
7. Für die Dekoration QimiQ Classic glatt rühren, geschlagenen Rahm unterheben. Torte auf den Seiten damit bestreichen. Mit Schokoladeflocken bestreuen. Sterne aus Marzipan ausstechen und auf der Torte verteilen. Nach Wunsch mit Orangenzesten und Zuckerperlen verzieren.