



# WÜRZIGE ORANGEN-CREME-TORTE (HAAS)

## QimiQ AVANTAGES

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



25



## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

### FÜR DEN BISKUITTORTENBODEN

4	Œuf(s)
125 g	Sucre
1	Haas Vanillinzucker
pincée	Sel
100 g	Farine
2 cs	Poudre de cacao
2 TL	Lebkuchengewürz
1 TL	Haas Backpulver

### FÜR DIE CREME

2	Orange(s)
250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Mascarpone
80 g	Sucre
2 cs	Jus d'orange
2 cs	Orangenlikör, Cointreau
5 g	Zeste d'orange, râpée
125 g	Crème entière, fouetté

### ZUM BESTREICHEN

50 g	Orangenmarmelade
------	------------------

### FÜR DIE GLASUR

100 g	QimiQ Base crème
100 g	Haas Zartbitter Kuvertüre_Couverture de chocolat noir Haas, haché

### FÜR DIE DEKORATION

50 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g	Crème entière, fouetté Coupeaux de chocolat
50 g	Haas Feinstes Marzipan

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 190° C (Ober-und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Biskuitboden Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Mehl, Kakaopulver, Lebkuchengewürz und Backpulver mischen, einsieben und unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 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. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Biskuittortenboden waageerecht halbieren. Unteren Biskuitboden mit einem Tortenring umschließen, mit Marmelade bestreichen und die Creme einfüllen. Zweiten Boden darauf legen.
5. Für die Glasur QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Kuvertüre dazugeben und rühren, bis sich aufgelöst

hat. Die Glasur auf der Tortenoberfläche verteilen.

6. Torte mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).

7. Für die Dekoration QimiQ Classic glatt rühren, geschlagene Sahne 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.