



MARZIPANTORTE

QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DENTORTENBODEN

2	Œuf(s)
80 g	Marzipan_Pâte d'amandes, coupé en petits dés
pincée	Sel
1	Sucre vanillé
5 g	Zitronenschale
5 g	Zeste d'orange
3 cs	Farine
2 cs	Amandes, râpée
30 ml	Kronenöl mit Buttergeschmack
0.5 TL	Levure chimique

FÜR DIE CREME

100 ml	Lait
100 g	Miel
200 g	Marzipan_Pâte d'amandes
500 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
4 cl	Amaretto
250 ml	Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Backofen auf 160° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Tortenboden Eier, Marzipan, Salz, Vanillezucker und Zitronen- und Orangenschale gut schaumig schlagen. Kronenöl 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 abkühlen lassen. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Marzipan-Mischung und Amaretto dazumischen. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
5. Creme auf dem Tortenboden verteilen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht), beliebig dekorieren.