## **QimiQ AVANTAGES**

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





1.

## 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 auskühlen 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.