



## QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Enthält alle wertvollen Vorteile der Milch



35



difficile

## INGRÉDIENTS POUR 1 PORTIONEN, Ø 26 CM RING

### BISKUIT-TORTENBODEN (KOCHBUCH NEU)

#### FÜR DAS CAMPARIGELEE

50 ml Campari

50 ml Jus d'orange

5 g

#### FÜR DIE DEKORATION

2 Orange(s), pelée

#### FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Base crème

250 g Fromage frais, non réfrigéré

100 g Sucre

50 ml Campari

Zeste d'orange, râpée

250 g Crème entière, fouetté

Gelée à tarte

## PRÉPARATION

1. Biskuittortenboden backen und auskühlen lassen.
2. Für das Gelee Campari und Orangensaft vermischen. 1/3 davon erwärmen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen und die restliche Flüssigkeit dazumischen.
3. Ring auf der Bodenseite mit Frischhaltefolie umspannen. Einen kleineren Ring in die Mitte setzen. Innenring mit Camparigelee ausfüllen und mit Orangenscheiben umlegen. Kurz kühlen.
4. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Zucker, Campari und Orangenschale dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
5. Innenring entfernen, Camparimousse einfüllen und mit Biskuit bedecken.
6. Torte mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Stürzen und den Außenring entfernen.
7. Orangenscheiben mit klarem Tortengelee überziehen und garnieren.