



# ORANGENCREMETORTE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

1 Biskuit-Tortenboden

### FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

2 EL Orangenschale, frisch gerieben

100 g Zucker

150 g Orangenmarmelade

200 ml Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

### ZUM BEFEUCHTEN DES TORTENBODENS

50 ml Orangenlikör, Cointreau

Zucker, nach Bedarf

Wasser, nach Bedarf

### ZUM DEKORIEREN

1 Pkg. Tortengelee, klar

Orange(n), geschält

## ZUBEREITUNG

1. Biskuit-Tortenboden laut Rezept zubereiten.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Orangenschale, Zucker und Orangenmarmelade dazumischen.
3. Geschlagenes Schlagobers unterheben.
4. Orangenlikör mit Zucker und etwas Wasser vermischen.
5. Biskuit-Tortenboden mit der Orangenlikörmischung leicht befeuchten und die Orangencreme darauf streichen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
6. Mit Orangenscheiben belegen und mit Tortengelee glasieren.