



CLOWNTORTE



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN BISKUITTORTENBODEN

3	Ei(er)
125 g	Zucker
1 Pkg.	
[Päckchen]	Vanillezucker
Prise(n)	Salz
80 g	Mehl
45 g	Maisstärke
1 TL	Backpulver

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
250 g	Topfen / Quark 20 % Fett
60 g	Zucker
125 g	Mandarinen Konserve, abgetropft
125 ml	Sahne 36 % Fett, geschlagen

FÜR DIE DEKORATION

200 g	Marzipanrohmasse
	Fruchtgummi Schnüre
	Lebensmittelfarbe
	bunte Schokoladelinsen

ZUBEREITUNG

1. Für den Biskuittortenboden Backofen auf 190° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Mehl, Maisstärke und Backpulver einsieben und unterheben.
4. In eine mit Backpapier ausgelegten Springform einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Biskuittortenboden erkalten lassen und einmal waagrecht durchschneiden.
5. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen und Zucker unterrühren. Creme in zwei Hälften teilen.
6. In eine Hälfte der Creme Mandarinen untermischen. Mandarinencreme auf die untere Biskuitbodenhälfte streichen. Mit der zweiten Biskuitbodenhälfte abdecken.
7. In die Restliche Creme geschlagene Sahne unterheben. Die Torte damit bestreichen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
8. Für die Dekoration 100 g Marzipanrohmasse mit roter Lebensmittelfarbe verkneten und eine Nase und einen Mund daraus formen. Für die Fliege 50 g Marzipan grün einfärben. Restliche Marzipanrohmasse ausrollen und Augen ausschneiden (siehe Foto). Augenkreuze mit brauner Zuckerschrift aufmalen und zwei blaue Schokoladelinsen als Pupillen daraufsetzen. Fruchtgummischnüre mehrmals durchschneiden und als Haare auf die Torte legen. Fliege mit bunten Schokoladelinsen dekorieren.