



ST. PATRICK'S DAY TORTE



QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



mittel

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DEN TORTENBODEN

4	Eigelb
50 g	Marzipan, gerieben
0.5	Orange(n), Saft und fein geriebene Schale
2 cl	Amaretto
	Grüne Lebensmittelfarbe
4	Eiweiß
80 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
100 g	Mehl
80 g	Mandeln, gerieben
0.5 Pkg. [Päckchen]	Backpulver

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
80 g	Staubzucker
4 cl	Whisky
1 TL	Löscaffeepulver
125 ml	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

ZUM DEKORIEREN

500 g	Marzipan
	Grüne Lebensmittelfarbe

ZUBEREITUNG

1. Für den Tortenboden: Eigelb mit geriebenem Marzipan, Orangensaft und -schale und Amaretto über Dampf schaumig schlagen.
2. Masse im kalten Wasserbad weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist. Die Lebensmittelfarbe dazugeben.
3. Eiweiß mit dem Zucker und Salz steif schlagen.
4. Mehl mit den geriebenen Mandeln und dem Backpulver vermengen und abwechselnd mit dem geschlagenen Eiweiß unter die Marzipanmasse heben. In einen Tortenring füllen und bei 160 °C (Umluft) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Ausgekühlten Tortenboden in 3 Teile schneiden.
6. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Staubzucker, Whisky und Löscaffee dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
7. Creme schichtweise auf den Kuchen streichen. Die Oberfläche und den Rand der Torte mit der restlichen Creme bestreichen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
8. Marzipan mit der grünen Lebensmittelfarbe einfärben und dünn ausrollen.
9. Die Marzipandecke auf die Torte legen, leicht andrücken, überschüssigen Marzipan abschneiden. Nach Belieben dekorieren und servieren.