



QimiQ VORTEILE

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



35



schwer

ZUTATEN FÜR 1 PORTIONEN, Ø 26 CM RING

BISKUIT-TORTENBODEN (KOCHBUCH NEU)

FÜR DAS CAMPARIGELEE

- 50 ml Campari
- 50 ml Orangensaft
- 5 g Blatt Gelatine à 3 g

FÜR DIE DEKORATION

- 2 Orange(n), geschält

FÜR DAS MOUSSE

- 250 g QimiQ Classic
- 250 g Frischkäse, ungekühlt
- 100 g Zucker
- 50 ml Campari
- Orangenschale, gerieben
- 250 g Sahne 36 % Fett, geschlagen
- Tortengelee, klar

ZUBEREITUNG

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.