



WÜRZIGE ORANGEN-CREME-TORTE

QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN BISKUITTORTENBODEN

4	Ei(er)
125 g	Zucker
1 Pkg.	
[Päckchen]	Vanillezucker
Prise(n)	Salz
100 g	Mehl
2 EL	Kakaopulver
2 TL	Lebkuchengewürz
1 TL	Backpulver
50 g	Orangenmarmelade

FÜR DIE CREME

2	Orange(n)
250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
100 g	Mascarpone
80 g	Zucker
2 EL	Orangensaft
2 EL	Orangenlikör, Cointreau
5 g	Orangenschale, gerieben
125 g	Sahne 36 % Fett, geschlagen

FÜR DIE GLASUR

100 g	QimiQ Classic
100 g	Zartbitterschokolade, gehackt

FÜR DIE DEKORATION

50 g	QimiQ Classic, ungekühlt
125 g	Sahne 36 % Fett, geschlagen
	Schokoladeflocken
50 g	Marzipan

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190° C (Ober-und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Biskuitboden Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, bis sie nicht mehr an Volumen gewinnen. Mehl, Kakaopulver, Lebkuchengewürz und Backpulver mischen, einsieben und unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen. Aus der Form lösen, Backpapier abziehen und den Boden auskühlen lassen.
3. Für die Creme Orangen schälen. Die Fruchtfilets mit einem scharfen Messer aus der Häutchen lösen. Die Orangenfilets würfelig schneiden. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Orangenfilets, Mascarpone, Zucker, Orangensaft, Likör und geriebene Orangenschale dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Biskuitboden waagrecht halbieren. Unteren Biskuitboden mit einem Tortenring umschließen, mit Marmelade bestreichen und die Creme einfüllen. Zweiten Boden darauf legen.
5. Für die Glasur QimiQ Classic schmelzen. Vom Herd nehmen, Schokolade dazugeben und rühren, bis sich aufgelöst hat. Die Glasur auf der Tortenoberfläche verteilen.

6. Torte für mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
7. Für die Dekoration QimiQ Classic glatt rühren, geschlagene Sahne unterheben. Torte auf den Seiten damit bestreichen. Mit Schokoladeflocken bestreuen. Sterne aus Marzipan ausstechen und auf der Torte verteilen. Nach Wunsch mit Orangenzesten und Zuckerperlen verzieren.