



WÜRZIGE ORANGEN-CREME-TORTE (HAAS)

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

FÜR DEN BISKUITTORTENBODEN

4	Œuf(s)
125 g	Sucre
1 sachet(s)	Haas Vanillinzucker
pincée	Sel
100 g	Farine
2 cs	Poudre de cacao
2 cc	Épices pour pain d'épice
1 cc	Haas Levure chimique

FÜR DIE CREME

2	Orange(s)
250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Mascarpone
80 g	Sucre
2 cs	Jus d'orange
2 cs	Liqueur d'orange, Cointreau
5 g	Zeste d'orange, râpée
125 g	Crème entière, fouetté

ZUM BESTREICHEN

50 g	Confiture d'orange
------	--------------------

FÜR DIE GLASUR

100 g	QimiQ Base crème
100 g	Couverture de chocolat noir Haas, haché

FÜR DIE DEKORATION

50 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g	Crème entière, fouetté
	Coupeaux de chocolat
50 g	Haas Feinstes Marzipan

PRÉPARATION

1. Backofen auf 190° C (Ober-und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Biskuitboden Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Mehl, Kakaopulver, Lebkuchengewürz und Backpulver mischen, einsieben und unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 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, dabei den Saft auffangen. Die Orangenfilets würfelig schneiden. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Orangenfilets, Mascarpone, Zucker, Orangensaft, Likör und geriebene Orangenschale dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.

4. Biskuittortenboden waageerecht 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, Kuvertüre dazugeben und rühren, bis sich aufgelöst hat. Die Glasur auf der Tortenoberfläche verteilen.
6. Torte 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.