



# MARZIPANTORTE

## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Préparation simple et rapide
- Réussite assurée
- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

### FÜR DENTORTENBODEN

<b>2</b>	Œuf(s)
<b>80 g</b>	Pâte d'amandes, coupé en petits dés
<b>pincée</b>	Sel
<b>1 sachet(s)</b>	Sucre vanillé
<b>5 g</b>	Zeste de citron
<b>5 g</b>	Zeste d'orange
<b>3 cs</b>	Farine
<b>2 cs</b>	Amandes, râpée
<b>30 ml</b>	Huile de colza
<b>0.5 cc</b>	Levure chimique

### FÜR DIE CREME

<b>100 ml</b>	Lait
<b>100 g</b>	Miel
<b>200 g</b>	Pâte d'amandes
<b>500 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>4 cl</b>	Amaretto
<b>250 ml</b>	Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 160° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Tortenboden Eier, Marzipan, Salz, Vanillezucker und Zitronen- und Orangenschale gut schaumig schlagen. Kronenöl langsam einrühren. Mehl-Backpulver-Mandel-Mischung vorsichtig unterrühren.
3. Masse in eine befettete und bemehlte Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
4. Für die Creme Milch, Honig und Marzipan aufkochen. Mit dem Mixstab ganz fein pürieren und abkühlen lassen. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Marzipan-Mischung und Amaretto dazumischen. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
5. Creme auf dem Tortenboden verteilen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht), beliebig dekorieren.