



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

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

FÜR DIE CREME

100 ml	Lait
100 g	Miel
200 g	Pâte d'amandes
500 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
4 cl	Amaretto
250 ml	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.