



CLOWNTORTE



QimiQ AVANTAGES

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



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

FÜR DEN BISKUITTORTENBODEN

3	Œuf(s)
125 g	Sucre
1 sachet(s)	Sucre vanillé
pincée	Sel
80 g	Farine
45 g	Fécule de maïs
1 cc	Levure chimique

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
250 g	Fromage blanc, 20 % de matières grasses
60 g	Sucre
125 g	Mandarines, en conserve et égouttées
125 ml	Crème entière, fouetté

FÜR DIE DEKORATION

200 g	Pâte d'amandes crue
	Bonbons lacets fruités
	Colorant alimentaire
	Lentilles de chocolat multicolores

PRÉPARATION

1. Für den Biskuittortenboden Backofen auf 190° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Mehl, Maisstärke und Backpulver einsieben und unterheben.
4. In eine mit Backpapier ausgelegten Springform einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Biskuittortenboden erkalten lassen und einmal waagrecht durchschneiden.
5. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen und Zucker unterrühren. Creme in zwei Hälften teilen.
6. In eine Hälfte der Creme Mandarinen untermischen. Mandarinencreme auf die untere Biskuitbodenhälfte streichen. Mit der zweiten Biskuitbodenhälfte abdecken.
7. In die Restliche Creme geschlagene Sahne unterheben. Die Torte damit bestreichen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
8. Für die Dekoration 100 g Marzipanrohmasse mit roter Lebensmittelfarbe verkneten und eine Nase und einen Mund daraus formen. Für die Fliege 50 g Marzipan grün anfärben. Restliche Marzipanrohmasse ausrollen und Augen ausschneiden (siehe Foto). Augenkreuze mit brauner Zuckerschrift aufmalen und zwei blaue Schokoladelinsen als Pupillen daraufsetzen. Fruchtgummischnüre mehrmals durchschneiden und als Haare auf die Torte legen. Fliege mit bunten Schokoladelinsen dekorieren.