



CAMPARITORTE

QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais
- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Contient tous les avantages précieux du lait



35



difficile

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTIONS, Ø 26 CM CERCLE

BISKUIT-TORTENBODEN (KOCHBUCH NEU)

FÜR DAS CAMPARIGELEE

50 ml Campari

50 ml Jus d'orange

5 g Feuille(s) de gélatine à 3 g

FÜR DIE DEKORATION

2 Orange(s), pelée

FÜR DAS MOUSSE

250 g QimiQ Base crème

250 g Fromage frais, non réfrigéré

100 g Sucre

50 ml Campari

Zeste d'orange, râpée

250 g Crème entière, fouetté

Gelée à tarte

PRÉPARATION

1. Biskuittortenboden backen und auskühlen lassen.
2. Für das Gelee Campari und Orangensaft vermischen. 1/3 davon erwärmen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen und die restliche Flüssigkeit dazumischen.
3. Ring auf der Bodenseite mit Frischhaltefolie umspannen. Einen kleineren Ring in die Mitte setzen. Innenring mit Camparigelee ausfüllen und mit Orangenscheiben umlegen. Kurz kühlen.
4. Für das Mousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Zucker, Campari und Orangenschale dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
5. Innenring entfernen, Camparimousse einfüllen und mit Biskuit bedecken.
6. Torte mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Stürzen und den Außenring entfernen.
7. Orangenscheiben mit klarem Tortengelee überziehen und garnieren.