



# WÜRZIGE ORANGEN-CREME-TORTE

## 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)	Sucre vanillé
pincée	Sel
100 g	Farine
2 cs	Poudre de cacao
2 cc	Épices pour pain d'épice
1 cc	Levure chimique
50 g	Confiture d'orange

### 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

### FÜR DIE GLASUR

100 g	QimiQ Base crème
100 g	Chocolat noir, haché

### FÜR DIE DEKORATION

50 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g	Crème entière, fouetté
	Coupeaux de chocolat
50 g	Pâte d'amandes

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 190° C (Ober-und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Biskuitboden Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, bis sie nicht mehr an Volumen gewinnen. Mehl, Kakaopulver, Lebkuchengewürz und Backpulver mischen, einsieben und unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen 20-25 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. Die Orangenfilets würfelig schneiden. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Orangenfilets, Mascarpone, Zucker, Orangensaft, Likör und geriebene Orangenschale dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Biskuitboden waagrecht 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, Schokolade dazugeben und rühren, bis sich aufgelöst hat. Die Glasur auf der Tortenoberfläche verteilen.
6. Torte für 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.