



# MARZIPANTORTE

## QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

### FÜR DENTORTENBODEN

2 Uovo (Uova)

80 g Marzapane,  
Sale

1 Zucchero vanigliato

5 g Scorza di limone

5 g Scorza d'arancia

3 Farina

2 Mandorle,

30 Olio di colza

0.5 Livieto

### FÜR DIE CREME

100 Latte

100 g Miele

200 g Marzapane

500 g QimiQ Classic,

4 cl Amaretto

250 Panna, 36 % di grassi,

## PREPARAZIONE

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 auskühlen 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.