



CLOWNTORTE



QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



semplicement

INGREDIENTI PER 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN BISKUITTORTENBODEN

3	Uovo (Uova)
125 g	Zucchero
1	Zucchero vanigliato
	Sale
80 g	Farina
45 g	Maizena
1	Livieto

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Classic Vaniglia,
250 g	Ricotta, 20 % di grassi
60 g	Zucchero
125 g	Mandarini, in conserva e sgocciolati
125	Panna, 36 % di grassi,

FÜR DIE DEKORATION

200 g	Marzapane crudo
	Caramelle gommose, corde
	Colore per alimenti
	Lenticchie di cioccolato multicolori

PREPARAZIONE

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 einfärben. 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.