



QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Enthält alle wertvollen Vorteile der Milch



35



difficile

INGREDIENTI PER 1

BISKUIT-TORTENBODEN (KOCHBUCH NEU)

FÜR DAS CAMPARIGELEE

- 50 Campari
- 50 Succo d'arancia
- 5 g Foglia di gelatina à 3 g

FÜR DIE DEKORATION

- 2 arancia (arancie),

FÜR DAS MOUSSE

- 250 g QimiQ Classic
- 250 g Formaggio fresco,
- 100 g Zucchero
- 50 Campari
- Scorza d'arancia,
- 250 g Panna, 36 % di grassi,
- Gelatina per torte

PREPARAZIONE

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.