



# WÜRZIGE ORANGEN-CREME-TORTE (HAAS)

## QimiQ BENEFITS

- All natural, contains no preservatives, additives or emulsifiers
- Creamy indulgent taste with less fat
- Prevents moisture migration, sponge base remains fresh and dry



25



easy

## INGREDIENTS FOR 12 PORTIONS, 10" Ø SPRINGFORM CAKE TIN

### FÜR DEN BISKUITTORTENBODEN

4	Egg(s)
125 g	Sugar
1 sachet(s)	Haas Vanillinzucker
pinch(es)	Salt
100 g	AP Flour
2 tbsp	Cocoa powder
2 tsp	Gingerbread spice
1 tsp	Haas Backpulver

### FÜR DIE CREME

2	Orange(s)
250 g	QimiQ Classic, room temperature
100 g	Mascarpone
80 g	Sugar
2 tbsp	Orange juice
2 tbsp	Orange liquor, Cointreau
5 g	Orange zest, grated
125 g	Heavy cream 36 % fat, beaten

### ZUM BESTREICHEN

50 g	Orange marmelade
------	------------------

### FÜR DIE GLASUR

100 g	QimiQ Classic
100 g	Haas dark chocolate coating, minced

### FÜR DIE DEKORATION

50 g	QimiQ Classic, room temperature
125 g	Heavy cream 36 % fat, beaten
	Chocolate flakes
50 g	Haas Feinstes Marzipan

## METHOD

1. Backofen auf 190° C (Ober-und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Biskuitboden Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Mehl, Kakaopulver, Lebkuchengewürz und Backpulver mischen, einsieben und unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Aus der Form lösen, Backpapier abziehen und den Boden auskühlen lassen.
3. Für die Creme Orangen schälen. Die Fruchtfleits mit einem scharfen Messer aus der Häutchen lösen, dabei den Saft auffangen. Die Orangenfilets würfelig schneiden. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Orangenfilets, Mascarpone, Zucker, Orangensaft, Likör und geriebene Orangenschale dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Biskuitboden waageerecht 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, Kuvertüre dazugeben und rühren, bis sich aufgelöst hat. Die Glasur auf der Tortenoberfläche verteilen.
6. Torte 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.