

# PRESSE-INFORMATION

## Orange jam tart with almond creme

### / Orangentarte mit Mandelcreme



#### Zutaten für eine Portion

Teig

190 g Mehl

80 g Butter

50 g Puderzucker

1 Ei

1 Prise Salz

Creme

70 g Marzipanrohmasse

1 Eiweiß

2 cl Amaretto

40 g Puderzucker

2 Blatt Gelatine

200 ml Milch

Das Mark einer ½ Vanilleschote

60 g Zucker

2 Eigelb

20 g Speisestärke



Kompetenz, die sich auszahlt.



Belag

1 kg Orangen

125 g Zucker

125 ml Wasser

Zum Bestreichen:

120 g Chivers Sweet Orange Marmelade

60 ml Wasser

1 Maraschino-Kirsche

### **Zubereitung**

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig bereiten und ca. 1 Stunde kühl stellen. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und eine Tarteform mit 28 cm Durchmesser damit auslegen. Einen Bogen Backpapier darüber legen und Hülsenfrüchte zum Blindbacken darauf verteilen. Den Boden im, auf 200 °C vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Für die Creme Marzipan, Eiweiß, Amaretto und Puderzucker zu einer glatten Masse verrühren. Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Milch mit Vanillemark und Zucker aufkochen. Die Eigelbe mit der Speisestärke und ca. 2 EL der heißen Milch verrühren. Unter Rühren in die Milch gießen und gut aufwallen lassen. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine in die nicht mehr so heiße Masse einrühren und auflösen. Die Creme fast erkalten lassen. Zwischendurch immer mal wieder durchrühren, damit sich keine Haut bildet. Marzipanmasse unterrühren und die Mandelcreme auf den Tarteboden streichen. Für den Belag die Orangen schälen und dabei sehr sorgfältig die bittere, weiße Innenhaut abziehen. Die Orangen in gleichmäßige, ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Den Zucker mit dem Wasser erhitzen und die Orangenscheiben schuppenartig hineinlegen. Nach ca. 1 Minute wieder vom Herd nehmen, zudecken und langsam auskühlen lassen. Die erkalteten Scheiben herausnehmen und überlappend auf der Tarte verteilen.

Für die Creme Marzipan, Eiweiß, Amaretto und Puderzucker zu einer glatten Masse verrühren. Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Milch mit Vanillemark und Zucker aufkochen. Die Eigelbe mit der Speisestärke und ca. 2 EL der heißen Milch verrühren. Unter Rühren in die Milch gießen und gut aufwallen lassen. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine in die nicht mehr so heiße Masse einrühren und auflösen. Die Creme fast erkalten lassen. Zwischendurch immer mal wieder durchrühren, damit sich keine Haut bildet. Marzipanmasse unterrühren und die Mandelcreme auf den Tarteboden streichen. Für den Belag die Orangen schälen und dabei sehr sorgfältig die bittere, weiße Innenhaut abziehen. Die Orangen in gleichmäßige, ca. 3 mm dicke Scheiben

schneiden. Den Zucker mit dem Wasser erhitzen und die Orangenscheiben schuppenartig hineinlegen. Nach ca. 1 Minute wieder vom Herd nehmen, zudecken und langsam auskühlen lassen. Die erkalteten Scheiben herausnehmen und überlappend auf der Tarte verteilen.

Die Chivers Sweet Orange Marmelade mit dem Wasser ca. 2 Minuten kochen. Die Masse durch ein feines Sieb streichen und die Orangenscheiben und den Tortenrand damit bestreichen.

Arbeitszeit: ca. 1,30 Stunde

Koch / Backzeit: 30 Min

Ruhezeit: 1 Stunde



Bildquelle: Chivers

**Die Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG mit Sitz in Walluf gilt als führendes Distributionsunternehmen in den Marktsegmenten Feinkost und Süßwaren in Deutschland. Mit der Konzentration auf die Vermarktung von Premium-Marken des deutschen Handels bietet Wilms / Impuls eine professionelle Vermarktungs- und Distributionsplattform für nationale und internationale Hersteller. Importhaus Wilms / Impuls wurde 1950 gegründet und gehört heute zur Hamburger Zertus Gruppe.**

Pressekontakt: 4PR Consulting GmbH | Frau Katharina Hoffmann | Telefon 02132 969000 | Mobil 0171 3450781 | Telefax 02132 968999 | Katharina.Hoffmann@4prconsulting.de | www.4prconsulting.de

Herausgeber: Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG | Am Klingenberg 6A | 65396 Walluf | Telefon: 0 61 23 9990 0 | Fax: 0 61 23 9990 139 | www.importhaus-wilms.de