

Genuss mit viel Aroma

# „Tee ist meine Leidenschaft“



Als Getränk kennt ihn jeder, doch Maren Thobaben aus Hamburg kreierte in ihren Workshops und für Kunden die köstlichsten Leckereien mit den aromatischen Blättchen.

Für BILD der FRAU hat sie exklusiv die Jasmintee-Orangen-Torte entwickelt

**E**arl Grey, Pu Err, Grüntee Wu Lu – Maren Thobabens kulinarische Welt dreht sich um Tee. Anfang 2017 gründet die Konditormeisterin ihre Firma „Mrs. T“. Das „T“ steht – natürlich – für Tee. „Wo andere ihre Gewürze in der Küche haben, habe ich mein Tee-regal“, strahlt sie. Je nach Rezept mahlt sie die Tees fein, lässt sie in Butter oder Sahne ziehen oder legt bestimmte Lebensmittel in Tee-

sud ein. Auf ihrer Homepage [www.mrs-t.de](http://www.mrs-t.de) laden eine Vielzahl an köstlichen Rezeptideen zum Ausprobieren ein. Und in ihrem Macaron-Workshop bringt sie Hobby-Konditorinnen und -konditoren bei, wie das luftige Gebäck perfekt gelingt – natürlich mit Tee!

Für BILD der FRAU entstand diese erfrischend-aromatische Torte in ihrer Backstube:



## Jasmintee-Orangen-Quarktorte

### Zutaten (für 16 Stücke)

#### Für den Jasmintee-Biskuit:

- 20 g Jasmintee-Blätter
- 100 g gemahlene Mandeln (mit Haut)
- 80 g Mehl
- 6 Eier (M), Salz
- 100 g Zucker

#### Für die Füllung:

- 3 Bio-Orangen
- 250 ml Orangensaft
- 6 Eigelb (M)
- 80–100 g Zucker
- 25 g Mehl
- 400 g Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnefestiger
- 400 g Speisequark (20 % Fett i. Tr.)

#### Für das Gelee:

- 250 ml Orangensaft
- 5 g Pektinpulver (z.B. aus der Drogerie)

**1** Für den Biskuit Jasmintee fein mahlen. Mit Mandeln und Mehl mischen. Eier trennen. Eiweiße und 1 Prise Salz steif schlagen, zum Schluss 70 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe und 30 g Zucker dickcremig schlagen. Eischnee und Mandelmischung unterheben. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen (**E-Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C, Gas: Stufe 2**) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

**2** Für die Füllung Orangen heiß waschen, Schale abreiben. Orangenschale und -saft aufkochen. Eigelbe, Zucker und Mehl glatt verrühren. Hälfte heißen Orangensaft unterrühren. Alles zurück zum restlichen Saft in den Topf geben und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen erhitzen, bis die Masse dicklich wird. Masse lauwarm abkühlen lassen.

**3** Sahne und Sahnefestiger steif schlagen. Quark mit Orangencreme glatt rühren. Sahne unter die Quarkcreme heben.

**4** Biskuitboden gerade schneiden und mit einem Tortenring umschließen.  $\frac{2}{3}$  Creme auf den Biskuit streichen. Torte ca. 3 Stunden kalt stellen. Rest Creme ebenfalls kalt stellen.

**5** Für das Gelee Orangensaft aufkochen, Pektin einrühren und unter Rühren 2–3 Minuten sprudelnd kochen. Etwas abkühlen lassen. Gelee auf die Torte gießen. Torte nochmals ca. 2 Stunden kalt stellen.

**6** Abgeriebene Orangen filetieren. Restliche Creme durchrühren. Tortenrand mit etwas Creme einstreichen. Übrige Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Torte mit Cremetupfen und Orangenfilets verzieren.

**Zubereitung:** ca. 1 Std. o. Wartezeit.

**Backzeit:** ca. 30 Min.

**Pro Stück:** ca. 310 kcal, 18 g F, 24 g KH, 10 g E.

### Tipp:

Aus den übrigen Eiweißen von der Füllung kleine Baiser backen und z.B. die Torte mit einigen davon zusätzlich verzieren.



# Schönes für Teefans

*Dieses bunte Potpourri macht Liebhaber des Heißgetränks glücklich*



## Stimmungsvolle Kanne

In leuchtendem Rot präsentiert sich die runde Teekanne „Bella Ronde“. Sie ist ausdoppelwandigem Edelstahl gefertigt und ermöglicht mit der speziell geformten Tülle tropffreies Einschenken (von Bredemeijer, diverse Farben, 1,2 Liter, ca. 110 €).

## Stilvolle Dose

In der schönen Teedose „Andalusia“ finden die getrockneten Blättchen dank des Innendeckels ein besonders schützendes Zuhause (von Eigenart, für 150 g, z. B. über [www.niebelungentee.de](http://www.niebelungentee.de), 5,75 €).



## Blumige Tasse

„Rose Cottage“ heißt diese edle Porzellantasse in Rosa, die zur Teatime in einen englischen Rosengarten entführt (von Villeroy & Boch, auch in Himmelblau und Lindgrün, ca. 25 €).

## Präzise Temperatur

Auf dem cleveren Bedienfeld des „Wasser-Teekochers Digital“ können Sie die gewünschte Temperatur je nach Teesorte von 75 °C bis 100 °C einstellen (von Unold, inkl. Teesieb, ca. 70 €).



## Puristisches Stövelchen

Das aus pulverbeschichtetem Edelstahl gemachte „CUBO Single“-Stövelchen setzt kleine Kannchen perfekt in Szene. Auch in einer größeren Variante erhältlich (von Philippi, ca. 17 €).



## Süßes Kätzchen

Das niedliche Teesieb „MIAOU“ in der neuen Farbe Organic Blue wir direkt in die Tasse eingehängt (von Koziol, ca. 6 €).



## Schickes Teesieb

Seine Form macht das in goldener Farbe bemalte Teesieb „Muschel“ zum hübschen Blickfang (von Tafelgut, über [www.nostalgieimkinderzimmer.de](http://www.nostalgieimkinderzimmer.de), ca. 8 € + Versand).



## Heißes Trinkvergnügen

Der „TEAVE-Porzellanbecher New little Geisha“ mit Deckel und Edelstahlsiebeinsatz hält Tee besonders lange heiß, da seine Doppelwand so gut isoliert (von Eigenart, z. B. über [www.niebelungentee.de](http://www.niebelungentee.de), ca. 24,50 €).

