



## MOTIVTORTE - NUSSBÖDEN MIT ORANGENFÜLLUNG & SCHOKOLADEN-GANACHE

### *Einkaufsliste:*

- 300 g Mehl
- 120 g gemahlene Haselnüsse
- 50g gemahlene Mandeln
- 230 g Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Pckg. Vanillezucker
- 5 Eier
- 100g Butter
- 200 g Sahne
- 140g Orangenmarmelade
- 100 ml neutrales Öl
- 200ml Orangensaft
- 200 ml Sprudel
- 500 g Vollmilchschokolade
- 1 Orange
- Salz
- Zimt
- 800 - 1000g Fondant zum Eindecken
- weiteren Fondant oder Dekoration



LOUI BAKERY