



## TOURTE AU SÉRÉ BRETZELI-ORANGE

**Préparation:** 3 heures

**Réfrigération:** 5 heures, de préférence une nuit entière

**Ingrédients (pour un cadre à tourte carré de 30 cm de côté)**

### Fond

- 1.5 cuillère à soupe de Grand Marnier
- 300 g de chocolat de couverture noir
- 75 Bretzeli de Kambly

### Confiture

- 3-4 oranges non traitées
- 6 g de gélifiant Gelfix Classic Dr. Oetker

- 300 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine

### Masse au séré

- 12 feuilles de gélatine
- 750 g de séré maigre

- 160 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 dl de crème entière
- 2 oranges
- 2 cuillères à soupe de Grand Marnier
- 3 oranges

**Décoration selon votre envie, par exemple**

- Bretzeli de Kambly
- Suprêmes d'oranges (quartiers sans membrane d'une orange pelée à vif)
- Quartiers d'oranges
- Cacao en poudre
- Décoration au chocolat



## TOURTE AU SÉRÉ BRETZELI-ORANGE

### Préparation

1. Pour le fond: faites fondre au bain-marie le chocolat de couverture noir avec le Grand Marnier en évitant un feu trop vif. Trempez les 75 Bretzeli dans le chocolat fondu et laissez-les sécher sur un papier de cuisson.
2. Pour la confiture: faites ramollir les 3 feuilles de gélatine dans de l'eau froide une dizaine de minutes. Prélevez le zeste de 3 ou 4 oranges non traitées (selon leur taille) et mettez-le dans une casserole. Ajoutez-y le jus des oranges (2.5 dl environ) que vous aurez pressées. Ajoutez le sucre et le Gelfix Classic et mettez à chauffer. Égouttez soigneusement la gélatine ramollie et ajoutez-la. Remuez jusqu'au moment où une goutte reste au bout de votre spatule en bois lorsque vous retirez celle-ci du mélange. Retirez du feu et laissez tiédir.
3. Déposez votre cadre à tourte carré sur une base adaptée (qui doit aller au frigo). Serrez les uns contre les autres dans le fond 25 Bretzeli chocolatés. Si votre carré est réglable, réglez-le encore une fois, si nécessaire, pour vous assurer que les biscuits tiennent bien dans le fond. Faites couler votre confiture tiède sur les Bretzeli et laissez refroidir un quart d'heure.
4. Pour la masse au séré: faites ramollir les 12 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Mettez le séré maigre, le sucre glace et le sucre vanillé dans un grand bol et mélangez-les bien. Fouettez la crème entière pour la monter puis incorporez-la délicatement au mélange. Pressez le jus de 2 oranges et récupérez la pulpe en vous aidant d'une cuillère. Mettez le jus et la pulpe dans une casserole et faites chauffer (sans porter à ébullition). Égouttez soigneusement la gélatine ramollie et dissolvez-la dans le liquide chaud à l'orange. Laissez légèrement refroidir votre masse à l'orange. Prélevez les suprêmes de 3 oranges (en découpant des quartiers sans les membranes après avoir pelé l'orange à vif) et réservez-les. En remuant constamment, ajoutez lentement la masse à l'orange à la masse au séré.
5. Recouvrez le fond à la confiture d'une partie de la masse au séré. Mettez à refroidir cinq minutes.
6. Disposez de manière compacte une nouvelle série de 25 Bretzeli sur la masse au séré. Répartissez les suprêmes sur les Bretzeli. Remuez la masse au séré restante et disposez-en la moitié dans le carré à tourte. Laissez une nouvelle fois prendre 5 minutes au réfrigérateur.
7. Disposez de manière compacte la dernière série de 25 Bretzeli sur la masse au séré. Répartissez le reste de la masse au séré par-dessus et mettez la tourte au frigo durant 4 heures au moins, de préférence toute une nuit.
8. Démoulez délicatement votre tourte et décorez-la selon votre envie de Bretzeli, d'oranges, de chocolat ou encore de cacao en poudre.