



### 360° ORANGENTORTE

#### **keto & paleo friendly – gluten & sugar -free – omega em-powered - party - longevity**

Bist du bereit, eine gesündere, köstliche Version der klassischen Orangentorte zu entdecken? In diesem überarbeiteten Familientradition-Rezept setzt sich mit VIRGIN CACAO, beliebt für seinen reinen Geschmack und hohen natürlichen Nährstoffgehalt sowie GALACTOSE - Zucker der Langlebigkeit in Szene. Die Infusion von saftigen Bio-Orangen unterstreicht den Geschmack und garantiert einen saftigen, sorgenfreier Genussmoment ohne Reue, der selbst für Diabetiker geeignet ist.

**360° Tipp:** Freunde der Langlebigkeit geben **360° SPERMIDINE** in den Mehlmischung

Zutaten // für eine 20 cm Rundform ca. 10/12 Stücke

#### **ORANGENSCHICHT:**

- 175g Erythrit Stevia 1:1
- 6 Eier getrennt
- 200 geriebene Mandeln
- 50g Mandelmehl
- 50g SPERMIDINE
- 50g Speisestärke oder Bambusfaser
- 4 BIO- Orangen
- 1 Päckchen Weinstein Backpulver

### **360° CHOCOkuvertüre:**

- 80g **PURE CACAO**

#### **alternativ**

- 50g **360° Gourmet CHOCO PUR + 2 EL PURE CACAO**
- 80g Kokosöl
- 25g **CACAOBUTTER**
- 1-2 EL Erythrit Stevia 1:1 (Mischung) oder **GALACTOSE**

### **Mürbeteigboden:**

- 150g Butter
- 80 - 100g Erythrit Stevia 1:1
- 1 Ei
- 90g Mandelmehl
- 90g Kokosmehl
- 2 TL Weinstein Backpulver

### **Ausserdem**

Marillenmarmelade, gerne selbstgemacht ;-)  
Getrocknete Orangenscheiben als Garnitur

---

### **Anleitung Zubereitung**

---

#### **ORANGENSCHICHT:**

1. Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Süßungsmittels schaumig rühren und die abgeriebene Schale der 4 Bio-Orangen hinzugeben.
2. Eiweiß mit restlichem Süßungsmittel zu Schnee schlagen und unter die Ei-Masse heben.
3. Mehl und Speisestärke / Bambusfaser sieben und mit abgeriebenen Mandeln vermischen, zuletzt unter die Masse ziehen.
4. Bei 160° 30 min backen.
5. Saft der Bio-Orangen kurz aufkochen und die erkaltete Torte tränken.

#### **sCHOCOGLASUR:**

1. Alle Zutaten im Wasserbad bei max. 48° schmelzen, abschmecken nicht vergessen.

#### **Mürbeteigboden:**

1. Alle Zutaten verkneten und den Teig bei 160° ca. 20 min goldbraun backen und auskühlen lassen.
  2. Den Orangenkuchen auf den mit Marillenmarmelade bestrichenen Mürbeteigboden setzen und mit 360° CHOCO Kuvertüre überziehen. Mit den Orangenscheiben garnieren.
- Indulge me – you deserve it.

## Pure-power Benefits & Tipps:

♥ Tipp: lässt sich portionsweise einfrieren.

♥ 360° SPERMIDINE: ein sogenannter Autophagie-Enhancer, der das physiologische Abräumen von Zellschrott unterstützen sollen. WEIZENKEIM FEINGRANULAT ist von Natur aus reich an Spermidin. Das Molekül zählt zur Gruppe der Polyamine und schützt vor Ablagerungen und vorzeitiger Alterung - Neurologe Stefan Kiechl, der eine Innsbrucker Studie leitete, erklärt: „Die vermehrte Aufnahme von Spermidin signalisiert der Zelle (vor allem des Gehirns), den Selbstreinigungsprozess zu starten, schützt damit vor Ablagerungen, hält jung bzw. fördert Ihre Regeneration. Mit zunehmendem Alter sinkt der natürliche Gehalt an Spermidin im Körper, wodurch die Zellen träge werden. BeneFIT:

- sorgt so für die Aufrechterhaltung der Zellgesundheit
- der Motor der Zell-Müllabfuhr und Zündkerze für die Autophagie, dem Selbstreinigungsprogramm des Körpers, d. h. beschädigte oder funktionslos gewordene Zellbestandteile werden entsorgt.
- unterstützt dank dieses Zellerneuerungsprozess auch das Immunsystem.
- hilft, bakterielle Krankheitserreger und Viren einzudämmen.

360° TIPP: Genieße täglich 2-4 EL 360° SPERMIDINE mit seinem nussigen Aroma für Deine Immunkraft.

♥ PURE CACAO – dank des einzigartigen Trocknungsverfahren der Virgin Cacao Bohnen besonders reich an Inhaltsstoffen, wie Mineralien. Zudem reich an Antioxidantien, kann stimmungsaufhellend wirken, da er die Freisetzung von Serotonin im Gehirn fördert. Energie KICK - Enthält natürliche Stimulanzien wie Theobromin, die für einen sanften Energiekick sorgen, ohne die nervöse Aufregung von Koffein und vieles mehr.

♥ Galactose gilt als Zucker gegen das "Vergessen" und auch Diabetiker profitieren von seiner Wirkweise. Es mag paradox klingen, auch das Gehirn von Zuckerkranken "hungert" nach Zucker!!! Sie haben Probleme, die Glukose im Gehirn richtig zu verwerten.

Unser funktionierendes Gehirn ist für seine Arbeit auf Glukose angewiesen. Galactose — das klingt für Laien nach einem "galaktischen Wunderprodukt". Weit gefehlt. Galaktose ist ein absolut "irdischer Stoff". Von Traubenzucker, also von Glukose, unterscheidet er sich nur durch eine etwas andere chemische Struktur. Galactose kommt hauptsächlich im natürlichen Milchzucker vor, in der Laktose. Diese besteht aus zwei Bausteinen, nämlich einem Galactose - und einem Glukosemolekül. Wir nehmen Galactose also hauptsächlich über Milchprodukte auf — sofern wir diese vertragen. Der Körper benötigt Galactose (in geringen Mengen) für den Bau und die Funktion der Zellen, um die lebenswichtigen Hormone und Gerinnungsfaktoren im Blut herzustellen. Besonders Säuglinge sind für ihr Wachstum und ihre Entwicklung auf diesen Zucker angewiesen, darum steckt er hochkonzentriert in Muttermilch.

Weitere Info's, Rezepte & pure Power Wissen findest du im [360° BLOG MAGAZIN](#)

pure-power doping für body & brain >> 360° aus Freude am Genuss