



# GRÜNTEE-LIMETTEN-TÖRTCHEN

## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 FORMRINGE Ø 8 CM

### FÜR DEN BODEN

- 50 g** Butter, ungekühlt
- 75 g** Weisse Schokolade, geschmolzen
- 100 g** Cornflakes

### FÜR DAS LIMETTENMOUSSE

- 250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 125 g** Frischkäse
- 1** Limette(n), Saft und fein geriebene Schale
- 50 g** Zucker
- 125 g** Vollrahm, geschlagen

### FÜR DIE GRÜNTEESCHICHT

- 75 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 75 g** Frischkäse
- 10 g** Zucker
- 2 g** Grünteepulver
- 75 g** Vollrahm, geschlagen
- Cranberries/Preiselbeeren, getrocknet

## ZUBEREITUNG

1. Für den Boden zimmerwarme Butter in die geschmolzene Schokolade rühren. Cornflakes darunter mischen. Masse in die QimiQ Formringe (8 cm Durchmesser) drücken.
2. Für das Limettenmousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Limettensaft, Limettenschale und Zucker einrühren. Geschlagenen Rahm unterheben. Masse auf dem Cornflakesboden verteilen.
3. Für die Grünteeschicht ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Grünteepulver und Zucker einrühren. Geschlagenen Rahm unterheben. Masse auf der Limettenschicht verteilen und mit gehackten Cranberries abschliessen.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).