



MELONEN-JOGURT-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Leichter Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, Ø 26 CM RING

FÜR DEN BODEN

- 100 g** Butter, ungekühlt
- 150 g** Weisse Schokolade, geschmolzen
- 200 g** Cornflakes, leicht zerdrückt

FÜR DAS MELONENMOUSSE

- 500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 250 g** Kantalupe Melone, püriert
- 90 g** Zucker
- 1** Limette(n), Saft und fein geriebene Schale
- 150 g** Jogurt 10 % Fett

FÜR DEN BELAG

- 300 g** Kantalupe Melone, gewürfelt
- 1** Päckchen Tortengeleepulver à 12 g

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden zimmerwarme Butter in die geschmolzene Schokolade rühren. Cornflakes darunter mischen und die Masse in den Tortenring drücken.
2. Für das Melonenmousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und auf dem Cornflakesboden verteilen.
3. Torte etwas ankühlen lassen, danach die Melonenwürfel darauf verteilen. Tortengelee laut Packungsangabe zubereiten und über die Melonenwürfel giessen.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im idealfall über Nacht).
5. Nach Belieben dekorieren.