



# ANANAS-MANDEL-TORTE

## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 TORTE, 26 CM Ø

### FÜR DEN BODEN

**200 g** Butterguetzli, fein gerieben

**100 g** Butter, geschmolzen

### FÜR DIE MANDELCREME

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**200 g** Frischkäse

**80 g** Mandeln, gerieben

**90 g** Zucker

**25 ml** Amaretto

**250 ml** Vollrahm, geschlagen

**260 g** Ananas Konserve, abgetropft

## ZUBEREITUNG

1. Für den Boden Butterkekse und Butter vermengen und in den Tortenring drücken.
2. Für die Mandelcreme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Mandeln, Zucker und Amaretto beimengen. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. 1/3 der Masse auf den Butterkekseboden geben, die Ananas darauf verteilen und mit der restlichen Creme abschliessen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Nach Belieben dekorieren.