



HOLUNDERBLÜTEN-HIMBEER-TORTE



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTE(N), 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

100 g	Haselnüsse, gehackt
100 g	Butterguetzli, gerieben
150 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen
100 g	Butter, ungekühlt

FÜR DIE HOLUNDERBLÜTENCREME

500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
250 g	Quark 20 % Fett
100 g	Holunderblütensirup
25 g	Zitronensaft
125 ml	Vollrahm, geschlagen
400 g	Himbeere(n)

FÜR DAS ZITRONENGELEE

1	Zitrone(n)
100 g	Holunderblütensirup
100 ml	Wasser
50 ml	Zitronensaft
1 Pkg. [packerl]	Tortengelee, klar

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden Haselnüsse, Butterkekse, Schokolade und Butter vermischen und in den Tortenring drücken.
2. Für die Holunderblütencreme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Quark, Holunderblütensirup und Zitronensaft beimengen. Geschlagenen Rahm unterheben.
3. 1/4 der Masse auf den Haselnussboden geben und die Himbeeren darauf verteilen. Mit der restlichen Masse abschliessen und kurz ankühlen lassen.
4. Für das Zitronengelee Zitronen in hauchdünne Scheiben schneiden, kurz in Läuterzucker blanchieren und abtropfen lassen. Torte damit belegen.
5. Holunderblütensirup, Wasser und Zitronensaft mit dem Tortengelee aufkochen, etwas überkühlen lassen und mit einem Löffel über den Zitronen verteilen.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
7. Nach Belieben dekorieren.