



QUARK-FRÜCHTE-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



leicht

Tipps

Je nach Auswahl der Früchte bestimmen Sie die Geschmacksrichtung der Torte.

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN BISKUITBODEN

6	Ei(er)
300 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
1	Zitrone(n), Saft davon
0.5	Zitrone(n), fein geriebene Schale
	Rumaroma
250 g	Weissmehl, glatt
	Butter, für die Form

BISKUIT-TORTENBODEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
125 g	Magerquark
50 g	Zucker
1 Pkg.	
[Päckchen]	Vanillezucker
1	Orange(n), gepresst
125 ml	Vollrahm, geschlagen
	Pfirsiche, in Spalten geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Biskuittortenboden backen und auskühlen lassen.
2. Für den Biskuit: Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft und -schale und Rumaroma schaumig rühren.
3. Eiweiß schaumig schlagen. Restlichen Zucker dazugeben und so lange schlagen bis die Masse fest ist.
4. Mehl sieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
6. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
7. Magerquark, Zucker, Vanillezucker und Orangensaft dazugeben und gut vermischen.
8. Geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.
9. Tortenboden in Tortenring geben und mit Pfirsichspalten belegen. Mit Creme bestreichen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
10. Vor dem Servieren mit Früchten dekorieren.

