



# GEBACKENE SAUERRAHMSCHNITTEN



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 100 PORTIONEN

### FÜR DEN BODEN

**900 g** Butter, geschmolzen

**2300 g** Butterguetzli, zerbröseln

### FÜR DIE FÜLLUNG

**3000 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**7000 g** Saurer Halbrahm

**2200 g** Vollei(er)

**380 ml** Zitronensaft

Zitronenschale

**300 g** Stärke, z.B. Maizena

**1900 g** Zucker

**300 g** Vanillezucker

### FÜR DIE GLASUR

**2000 g** Erdbeeren, püriert

**75 g** Blatt Gelatine à 3 g

## ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 160° C Heissluft vorheizen.
2. Für den Boden Keksbröseln mit Butter gut vermischen und in eine befettete Backrahmen gut einstampfen.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sauerrahm, Ei, Zitronensaft und Zitronenschale dazumischen. Maizena, Zucker und Vanillezucker vermengen und unterrühren.
4. Masse auf dem Boden verteilen und im vorgeheizten Convotherm mit reduzierter Lüfterzahl ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Glasur Erdbeerpüree mit geschmolzener Gelatine vermischen, auf der Torte verteilen und gut durchkühlen.