



RÜEBLI-MANDEL-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

6	Eigelb
200 g	Zucker
200 g	Rübli, gerieben
200 g	Mandeln, gerieben
50 g	Paniermehl
100 g	Weissmehl, glatt
	Zimt
	Gewürnelken, gemahlen
5	Eiweiss
100 g	Zucker

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
50 g	Zucker
100 g	Marzipanrohmasse
250 ml	Vollrahm, geschlagen

ZUM DEKORIEREN

200 g	Puderzucker
2 EL	Zitronensaft
50 g	Mandelsplitter, geröstet

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen.
3. Geriebene Rübli, Mandeln, Paniermehl, Mehl, Zimt und Nelkenpulver gut vermischen und in die Eimasse einrühren.
4. Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen und unterheben.
5. Teig in eine befettete Tortenform füllen, im vorgeheizten Backofen ca. 50-60 Minuten backen und auskühlen lassen.
6. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren. Zucker und Marzipan dazumischen. Geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.
7. Boden in 2 Lagen schneiden. Untere Hälfte in einen Tortenring legen, die Creme darauf verteilen und die zweite Lage daraufsetzen.
8. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
9. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, die Torte damit glasieren und mit Mandelsplitter dekorieren.