



# TORTA DI PANE VON MICHA SCHÄRER

## QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>800 ml</b>	Milch
	Mark von 1 Vanilleschote
<b>200 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>250 g</b>	Weissbrot
<b>100 g</b>	Amarettini
<b>60 g</b>	Sultaninen
<b>1 EL</b>	Grappa
<b>80 g</b>	Mandelsplitter
<b>60 g</b>	Kakaopulver
<b>10 g</b>	Limettenschale, gerieben
<b>1 TL</b>	Zimt
<b>2 EL</b>	Pinienkerne
<b>200 g</b>	Zucker
<b>3</b>	Ei(er)
	Puderzucker, zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 150° C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
2. Milch aufkochen und Vanillemark begeben.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit Milch vermischen.
4. Brot und Amarettini in feine Würfel (1x1 cm) schneiden und in Milch-QimiQ-Mischung einweichen.
5. Sultaninen in Grappa einweichen und mit Mandelblätter, Kakaopulver, geriebener Limettenschale, Zimt und Pinienkernen zur Brotmasse geben.
6. Zucker mit Eiern schaumig schlagen und einrühren.
7. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) einfüllen. Im vorgeheizten Backofen 2 bis 2 ½ Stunden backen. Auskühlen lassen.
8. Torte in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben.