



QUARK-RAHM-TORTE MIT FRÜCHTEN



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DEN BISKUITTORTENBODEN

| | |
|---------------|----------------------|
| 3 | Eigelb |
| 1 EL | Wasser, lauwarm |
| 45 g | Fruchtzucker |
| 0.25 | Vanilleschote(n) |
| 75 g | Weizenmehl |
| 15 g | Stärke, z.B. Maizena |
| 0.5 TL | Backpulver |
| 3 | Eiweiss |

FÜR DIE FÜLLUNG

| | |
|--------------|------------------------------|
| 375 g | QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt |
| 375 g | Magerquark |
| 3 EL | Milch |
| | Süsstoff, nach Geschmack |
| | Vanillearoma, nach Geschmack |
| | Zitronensaft, nach Geschmack |
| 125 g | Vollrahm, geschlagen |

ZUM GARNIEREN

Früchte

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober-und Unterhitze vorheizen).
2. Für den Biskuittorteboden Eigelb mit Wasser, Fruchtzucker und Vanillemark schaumig rühren.
3. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen. Eiweiss zu einem Eischnee schlagen und mit der Mehlmischung unter die Eimasse heben. Masse in eine Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
5. Magerquark, Milch, Süsstoff, Vanillearoma bzw. Vanillemark sowie Zitronensaft dazugeben und gut vermischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
6. Biskuitboden mit einem Tortenring umstellen. Creme auf die Torte geben und glattstreichen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit Früchten garnieren.