



ERDEER-RAHM-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

BISKUIT-TORTENBODEN

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

350 g Erdbeeren, püriert

130 g Zucker

2 EL Zitronensaft

200 ml Vollrahm, geschlagen

FÜR DEN DEKORRAHM

50 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 ml Vollrahm

Zucker

ZUM DEKORIEREN

12 Stück Erdbeeren

2 EL Pistazien, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Pürierte Erdbeeren, Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterheben.
3. Tortenboden in einen Tortenring legen, die Erdbeercreme darauf verteilen und glatt streichen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Für den Dekorrahm ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, mit Rahm und Zucker aufschlagen und die Torte damit überziehen.
5. Mit frischen Erdbeeren und gehackten Pistazien dekorieren.