



# PLUNDERTEIGTORTE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung



25



leicht

## Tipps

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

<b>400 g</b>	Frischer Hefeteig , 1 Packung
<b>1</b>	Ei(er), zum Bestreichen
<b>250 g</b>	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
<b>100 g</b>	Mascarpone
<b>150 g</b>	Aprikosenkonfitüre
<b>125 ml</b>	Vollrahm, geschlagen
<b>250 g</b>	Pfirsichkompott, abgetropft
<b>50 g</b>	Mandelsplitter, geröstet

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170° C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Teig etwas ausrollen und einen Kreis mit ca. 22 cm ausschneiden. Aus dem restlichen Teig eine Spirale drehen, als Rand auf den Kreis legen und mit Ei bestreichen.
3. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen und auskühlen lassen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone und die halbe Marmelade einrühren. Geschlagene Sahne unterheben.
5. Creme auf der Torte verteilen und Pfirsiche darauflegen.
6. Restliche Marmelade erwärmen und glatt rühren. Pfirsiche damit glasieren und mit Mandeln bestreuen.
7. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).