



# KREOLISCHE TORTE



## QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN BODEN

<b>250 g</b>	
<b>125 g</b>	Butter, weich
<b>50 g</b>	Zucker
<b>4</b>	Eigelb
<b>3 cl</b>	Rum
<b>170 g</b>	Weissmehl
<b>100 g</b>	Haselnusskrokant
<b>50 g</b>	Bitterschokolade, gerieben
<b>4</b>	Eiweiss
<b>80 g</b>	Zucker
	Butter, für die Form

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>250 g</b>	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
<b>150 g</b>	Naturjogurt
<b>60 g</b>	Zucker
<b>150 g</b>	Ananas, Konserve, gewürfelt
<b>250</b>	Vollrahm
<b>50 ml</b>	Rum
	Wasser
	Zucker
<b>200 g</b>	Weisse Schokoladeglasur
	Ananas, zum Dekorieren
	Kirschen, kandiert, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Butter, Zucker, Eigelb und Rum schaumig schlagen.
3. QimiQ Saucenbasis löffelweise dazugeben.
4. Mehl, Haselnusskrokant und Schokolade vermischen.
5. Eiweiss mit Zucker steif schlagen. Abwechselnd mit der Mehlmischung unter die QimiQ Mischung heben.
6. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken). Auskühlen lassen.
7. Für die Füllung: QimiQ Vanille glatt rühren. Jogurt und Zucker dazumischen. Ananaswürfel beimengen und den geschlagenen Rahm unterheben.
8. Tortenboden in 3 Lagen schneiden, mit Rum-Wasser-Zucker-Mischung befeuchten, mit Creme füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
9. Mit Glasur überziehen und mit Ananas und Kirschen dekorieren.