



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

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

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
150 g	Naturjogurt
60 g	Zucker
150 g	Ananas, Konserve, gewürfelt
250	Vollrahm
50 ml	Rum
	Wasser
	Zucker
200 g	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.