



QUARK-RAHM-TORTE



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Alkohol- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM (28 CM Ø)

FÜR DEN BODEN

6	Ei(er)
300 g	Zucker
7 g	Vanillezucker
3 g	Salz
	Zitronensaft, von 1 Zitrone
	Zitronenschale, von 1/2 Zitrone
	Rumaroma
260 g	Weissmehl

FÜR DIE FÜLLUNG

300 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
200 g	QimiQ Rahm-Basis
80 g	Zucker
500 g	Magerquark
8 g	Vanillezucker
10 g	Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Biskuittortenboden backen und auskühlen lassen.
2. Für die Füllung kaltes QimiQ Whip mit QimiQ Classic leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Zucker, Quark, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Tortenboden in der Mitte auseinander schneiden. Untere Hälfte in einen Tortenring legen, mit Creme bestreichen, zweite Hälfte daraufsetzen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).