



ERDBEERCREMETORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



25



mittel

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN TORTENBODEN

140 g	Schoko-Butterguetzli, zerbröselt
45 g	Brezel (Knuspriges Laugengebäck), zerbröselt
40 g	Zucker
150 g	Butter, geschmolzen
	Butter, für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
100 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
100 g	Orangensaft
30 ml	Zitronensaft
8 g	Stärke, z.B. Maizena
100 g	Zucker
3 g	Vanilleextrakt
230 g	Erdbeeren, frisch
40 g	Zucker
120 g	Frischkäse
160 ml	Kondensmilch, 10 % Fett
250 g	Fruchtpüree Erdbeere
2 g	Orangenschale
7 ml	Zitronensaft

FÜR DAS ERDBEERGELEE

250 g	Fruchtpüree Erdbeere
25 g	Zucker
4 g	Gelatine

ZUBEREITUNG

1. Für den Tortenboden: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Füllung: Erdbeeren vierteln und zur Seite stellen. Orangensaft mit Zitronensaft, Stärke und Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen, Vanille Extrakt und Erdbeeren dazugeben. Abkühlen lassen.
3. Frischkäse glatt rühren. QimiQ Whip, QimiQ Classic und Zucker dazugeben und alles zusammen cremig rühren. Kondensmilch, Erdbeerpüree, Orangeschale und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschtem Volumen aufschlagen.
4. Die Hälfte der Creme auf dem Tortenboden verteilen, die Erdbeermischung darauf verteilen und mit der restlichen Creme abschliessen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Für das Erdbeergelee: Erdbeerpüree und Zucker erhitzen. Eingeweichte Gelatine darin auflösen. Gelee auf der Torte verteilen und nach Belieben garnieren.