



CAIPIRINHA-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM Ø 22 CM

FÜR DEN BISKUIT-TORTENBODEN

3	Ei(er)
150	Zucker
0.5 Pkg.	
[Päckchen]	Vanillezucker
Prise(n)	Salz
0.5	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
	Rumaroma
130 g	Weissmehl, glatt

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Rahm-Basis
10 EL	Rohrzucker
250 g	Magerquark
4	Limette(n)
	Cachaça / Zuckerrohrschnaps
125 ml	Vollrahm, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Für den Biskuit-Tortenboden: Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte der Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft, Zitronenschale und Rumaroma schaumig rühren.
2. Eiweiss mit dem restlichen Zucker steif schlagen.
3. Mehl sieben und abwechslungsweise mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.
4. In eine mit Backpapier ausgelegten Springform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 160° C (Umluft) ca. 20 Minuten backen.
5. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren. Rohrzucker, Magerquark, Limettensaft und -schale dazumischen und mit Cachaça verfeinern.
6. Geschlagenen Rahm unterheben.
7. Caipirinhacreme auf den Biskuit verteilen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit Limettenfilets garniert servieren.