



FRUCHTMÜSLI-JOGURT-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Dekorrahm bleibt länger in Form
- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

SCHOKOLADE-MANDEL-BODEN

1 Schokolade-Mandel-Boden

FÜR DIE FÜLLUNG

400 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

150 g Fruchtmüsli

100 g Naturjogurt

50 g Apfel, gerieben

50 g Erdbeeren, klein gewürfelt

100 g Zucker

150 ml Vollrahm, geschlagen

FÜR DEN DEKORRAHM

100 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 ml Vollrahm, geschlagen

1 Pkg. [packerl] Vanillezucker

Frische Fruchtemischung, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Fruchtmüsli, Jogurt, Apfel, Erdbeeren und Zucker dazugeben und gut vermischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
2. Den kalten Schokolade-Mandel-Boden in der Mitte durchschneiden und mit der Creme füllen.
3. Für den Dekorrahm ungekühltes QimiQ glatt rühren. Geschlagenen Rahm und Vanillezucker unterheben und die Torte damit dekorieren.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit frischen Früchten garnieren.