



HOLUNDERBEEREN-JAPONAIS-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS JAPONAIS

4 Eiweiss

150 g Zucker

90 g Mandeln, gemahlen

1 Prise(n) Salz

FÜR DIE HOLUNDERBEERENCREME

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Saurer Halbrahm

0.5 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

400 g Holunderbeerenkompott

1 Prise(n) Zimt, gemahlen

40 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 150 °C (Heißluft vorheizen).
2. Für das Japonais: Eiweiss mit Zucker und Salz steif schlagen. Mandeln unterheben und in einen Spritzbeutel füllen. 3 Kreise spiralförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.
3. Für die Holunderbeerencreme: QimiQ glatt rühren. Saurer Halbrahm, Zitronenschale und -saft, Zucker und Zimt dazumischen. Creme mit Holunderbeerenkompott vermengen.
4. Einen Teil der Creme auf einem Boden verteilen und einen weiteren Boden daraufsetzen. Vorgang 2x wiederholen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.