



VANILLE-TOPFEN-TORTE MIT HEIDELBEEREN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Nur ein Zubereitungsschritt



10



leicht

Tipps

Heidelbeeren können durch Himbeeren oder Erdbeeren ersetzt werden.

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

1 Biskuit-Tortenboden Ø 26 cm

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

250 g Quark 20 % Fett

80 g Zucker

0.5 Zitrone(n), Saft davon

250 g Heidelbeeren, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Creme auf dem Tortenboden verteilen, mit Heidelbeeren dekorieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.