



ZITRUSFRUCHT-JAPONAIS-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS JAPONAIS

4 Eiweiss

150 g Zucker

90 g Mandeln, gerieben

1 Prise(n) Salz

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g griechischer Jogurt

80 g Zucker

0.5 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

3 Orange(n), geschält

3 Mandarine(n), geschält

Schokoladeflocken, zum Dekorieren

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. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech drei spiralförmige Kreise dressieren und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Creme: QimiQ Rahm-Basis glatt rühren. Griechischen Jogurt, Zucker, Zitronensaft und -schale dazumischen. Orangenstücke und Mandarinen unter die Creme mischen.
4. Einen Teil der Creme auf einem Japonaiskreis streichen und einen zweiten daraufsetzen. Wieder mit Creme bestreichen und den letzten Japonaiskreis daraufsetzen. Mit Creme abschliessen und mit Schokoladeflocken dekorieren.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.