



# TOPFEN-RAHM-SCHNITTEN



## QimiQ VORTEILE

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



40



leicht

## Tipps

Mit frischen Himbeeren dekorieren.

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN BODEN

6 Ei(er)

250 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

200 g Weismehl

2 Msp. Backpulver

0.5 Zitrone(n), fein geriebene Schale

### FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

250 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

80 g Zucker

400 g Quark 20 % Fett

0.5 Pkg. Vanillezucker

0.5 Zitrone(n), Saft davon

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier mit Zucker schaumig schlagen und die restlichen Zutaten dazumischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.
3. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Creme auf dem Biskuitboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.