



HIMBEER-MOHN-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Längere Standzeit bei Raumtemperatur
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



40



leicht

Tipps

Mit Himbeergelee glasieren.

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

6	Ei(er)
180 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
40 g	Stärke, z.B. Maizena
100 g	Weissmehl
40 g	Kakaopulver
30 ml	Sonnenblumenöl
	Butter, für die Tortenform
	Weissmehl, für die Tortenform

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
125 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
80 g	Zucker
200 g	Himbeerpüree
70 g	Naturjogurt
1	Zitrone(n), Saft davon
80 g	Butter, geschmolzen
100 g	Mohn, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver gemeinsam in die Eimasse sieben. Zum Schluss das Öl begeben.
3. In eine befettete und bemehlte Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen und in 2 Lagen schneiden.
4. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Himbeerpüree, Jogurt und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Butter unterziehen.
6. Einen Teil der Creme auf einer Lage Biskuitboden verteilen, die zweite Lage daraufsetzen. Restliche Creme auf dem Biskuitboden und den Außenseiten verteilen.
7. Außenseite mit Mohn bestreuen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.