



NUSSTORTE MIT VANILLECREMEFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Backwaren bleiben länger saftig
- Glutenfrei



50



mittel

Tipps

Mit geriebenen Nüssen dekorieren.

ZUTATEN FÜR 1 TORTE, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

125 g

125 g Butter, geschmolzen

4 Ei(er)

100 g Zucker

200 g Haselnüsse, gemahlen

1 TL Backpulver

25 g Stärke, z.B. Maizena

50 g Zartbitterschokolade, fein gehackt

1 Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

250 g QimiQ Classic Vanille, gekühlt

80 g Naturjogurt

70 g Zucker

30 g Haselnusskrokant

30 g Zartbitterschokolade, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: QimiQ Saucenbasis, geschmolzene Butter und Eier glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen
3. Masse in eine befettete Tortenform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic Vanille zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird
5. Joghurt und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Krokant und Schokolade unterheben.
6. Boden in 2 Lagen schneiden. Eine Lage in einen Tortenring legen und 2/3 der Creme darauf verteilen. Die zweite Lage daraufsetzen und mit der restlichen Creme bestreichen.
7. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.