



SCHWEIZER NATIONALTORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Nur wenige Zubereitungsschritte



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 SCHNITTEN

FÜR DEN BISKUITBODEN

6	Eiweiss
130 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
6	Eigelb
120 g	Weissmehl, glatt

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
250	griechischer Jogurt
100 g	Zucker
0.5	Zitrone(n), Saft davon
125 ml	Vollrahm, geschlagen
500 g	Himbeere(n), zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuitboden: Eiweiss mit Zucker und Salz steif schlagen. Eigelb unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, einen rechteckigen Backrahmen daraufsetzen und die Masse darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Creme: QimiQ glatt rühren. Griechischen Jogurt, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
5. Biskuitboden in 2 Lagen schneiden. Die Creme auf einer Lage verteilen, aus der zweiten Lage in der Mitte eine Kreuzform ausschneiden und auf die Creme setzen.
6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
7. Vor dem Servieren mit Himbeeren dekorieren.