



VALENTINSTAGS-HERZ-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN BODEN

200 g Löffelbiskuitbrösel

100 g Butter, geschmolzen

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Frischkäse

75 g Zucker

1 Zitrone(n), Saft davon

250 ml Vollrahm

ZUM DEKORIEREN

200 g Himbeere(n)

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Löffelbiskuitbrösel und geschmolzene Butter vermischen und in einen herzförmigen Tortenring drücken.
2. Für die Creme: QimiQ glatt rühren. Frischkäse, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben. Masse auf dem Tortenboden verteilen und glatt streichen.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Himbeeren dekorieren.