



NOUGAT-BANANEN-PASSIONSFRUCHT-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

200 g Butterguetzli, zerbröseln

100 g Butter, geschmolzen

Butter, für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Nougat, geschmolzen

100 g Butter, geschmolzen

100 g Zucker

500 g Banane(n), in Scheiben geschnitten

FÜR DAS GELEE

300 g Passionsfruchtpüree

4 g Agar-Agar

FÜR DAS TOPPING

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 g Mascarpone

100 g Zucker

100 g Nougat, geschmolzen

35 g Butter, geschmolzen

ZUM DEKORIEREN

30 g QimiQ Rahm-Basis

50 g Nougat

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter gut vermischen und mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und auf dem Boden verteilen.
3. Für das Gelee: Passionsfruchtpüree mit dem Agar-Agar unter ständigem Rühren aufkochen.
4. Gelee auf der Füllung verteilen und gut durchkühlen lassen.
5. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
6. Mascarpone und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzenes Nougat und Butter unterziehen.
7. Topping auf der Torte verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
8. Zum Dekorieren: QimiQ Classic mit Nougat schmelzen, in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit dekorieren.