QimiQ

HIMBEER-JOGURT-TORTE



QimiQ VORTEILE

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



ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

FUR DEN BODEN	
200 g	Butterguetzli, zerbröselt
100 g	Butter, geschmolzen
	Butter, für die Form
FÜR DIE FÜLLUNG	
500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 ml	Kondensmilch 4 % Fett
220 g	Griechischer Jogurt
100 g	Zucker
1	Limette(n), fein geriebene Schale
2	Limette(n), Saft davon
FÜR DAS TOPPING	
200 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
300 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
400 g	Himbeerpüree
150 ml	Vollrahm
100 g	Mascarpone
100 g	Zucker
4 g	Vanillezucker
80 g	Butter, geschmolzen

ZUBEREITUNG

- 1. Für den Boden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter gut vermischen und mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
- 2. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und auf dem Boden verteilen.
- 3. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- 4. Himbeerpüree, Rahm, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- 5. Geschmolzene Butter unterziehen und das Topping auf der Torte
- 6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.