HIMBEER-JOGURT-TORTE

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR 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
2 Blätter	Gelatine

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. Geschmolzene Butter unterziehen.
5. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, auflösen und dazumischen.
6. Topping auf der Torte verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.