



RAFFAELLOTORTE



QimiQ VORTEILE

- Längere Stehzeit bei Raumtemperatur
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 0 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN KEKSBODEN

150 g Butterguetzli, zerbröselt

70 g Butter, geschmolzen

Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

150 ml Kokosmilch

4 cl Kokosnusslikör, optional

1 Stück Limette(n), Saft davon

200 g Schokolade, weiss, geschmolzen

125 g Schlagrahm 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Butterguetzli mit geschmolzener Butter gut vermischen und mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Creme: QimiQ Rahm-Basis glatt rühren. Kokosmilch, Kokoslikör und Limettensaft dazugeben. Geschmolzene weiße Schokolade zügig unterrühren und den geschlagenen Schlagrahm unterheben.
3. Creme auf dem Keksboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.