



# HIMBEER-JOGHURT-TORTE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



40



mittel

## 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

**75 ml** Kondensmilch 4 % Fett

**100 ml** Vollrahm

**80 g** Zucker

**1** Limette(n), fein geriebene Schale

**60 g** Limette(n), Saft davon

### FÜR DAS TOPPING

**200 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

**200 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**400 g** Himbeerpüree

**200 g** Griechischer Jogurt

**100 g** Zucker

**4 g** Vanillezucker

**80 g** Butter, geschmolzen

**10 g** 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.
5. Geschmolzene Butter unterziehen und das Topping auf der Torte verteilen.
6. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, auflösen und dazumischen.
7. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, auflösen und dazumischen.