



TOPFEN-RAHM-SCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



40



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN BODEN

300 g	Ei(er)
250 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
200 g	Weissmehl
2 Msp.	Backpulver
0.5	Zitrone(n), fein geriebene Schale

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
250 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
80 g	Zucker
450 g	Quark 20 % Fett
0.5 Pkg.	Vanillezucker
1	Zitrone(n), Saft davon

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier mit Zucker schaumig schlagen und die restlichen Zutaten dazumischen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.
3. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Creme auf dem Biskuitboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
6. **Tipp:** Mit frischen Himbeeren dekorieren.