



VALENTINSTORTE



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Kürzere Produktionszeiten



20



leicht

Tipps

Crème mit Rum verfeinern.

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BISKUIT

6	Ei(er)
300 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
1	Zitrone(n), Saft davon
0.5	Zitrone(n), fein geriebene Schale
	Rumaroma
250 g	Weissmehl
	Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Rahm-Basis
2 Pkg. [packerl]	Vanillepuddingpulver
500 ml	Milch
60 g	Zucker
40 g	Vanillezucker
250 g	Butter, geschmolzen

FÜR DAS GELEE

150 g	Himbeere(n)
30 g	Zucker
1	Blatt Gelatine à 2,7 g
	Himbeerkonfitüre, zum Bestreichen
	Mandelblättchen, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Stärke vorsichtig unterheben. Öl zügig unterrühren.
3. Eiweiß schaumig schlagen. Restlichen Zucker dazugeben und so lange schlagen bis die Masse fest ist.
4. Mehl sieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
6. Den Boden in 3 Lagen schneiden.
7. Für die Creme: Vanillepuddingpulver laut Anleitung mit einem Teil der Milch glattrühren.
8. QimiQ Rahm-Basis und restliche Milch mit Zucker und Vanillezucker aufkochen.

9. Aufgelöstes Puddingpulver in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten weiterkochen. Auskühlen lassen.
10. Ausgekühlte Masse aufrühren. Geschmolzene Butter zügig einrühren.
- 11.3 Biskuitböden mit Himbeermarmelade bestreichen und abwechselnd mit 3/4 der Creme in die Form einlegen.
12. Torte mit der restlichen Creme einstreichen und den Rand mit gerösteten Mandelblättchen ausgarnieren.
13. Gut durchkühlen.
14. Für das Gelee: Himbeeren mit Zucker erhitzen und passieren. Gelatine darin auflösen.
15. Verschieden große Herzformen auf der Torte plazieren und Himbeergelee dünn einfüllen.
16. Durchkühlen lassen und Herzformen vorsichtig entfernen.