



# FRUCHTMÜSLI-JOGURT-TORTE



## QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 TORTE, 26 CM Ø

### SCHOKOLADE-TORTENBODEN

6	Ei(er)
180 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
40 g	Stärke, z.B. Maizena
100 g	Weissmehl, glatt
40 g	Kakaopulver
30 ml	Sonnenblumenöl
	Butter, für die Form

### FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
100 g	Fruchtmüsli
50 g	Apfel, gerieben
50 g	Erdbeeren, klein gewürfelt
200 g	Jogurt Nature (optional)
100 g	Zucker
2	Blatt Gelatine à 2,7 g

### FÜR DIE DEKORATION

100 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
50 ml	Milch
8 g	Vanillezucker
	FrISCHE FrÜchtemischung
	Fruchtmüsli

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
3. Maisstärke, Mehl und Kakao gemeinsam in die Eiermasse sieben.
4. Zum Schluss das Öl begeben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Fruchtmüsli, Apfel und Erdbeeren gut vermischen und eine Stunde ziehen lassen.
7. Kaltes QimiQ Whip im Schlagkessel leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
8. Magerjogurt, Zucker und Gelatine (falls notwendig) dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Müslimischung beimengen.
9. Biskuitboden durchschneiden und mit der Creme

füllen.

10. Für den Dekorrahm kaltes QimiQ Whip im Rührgerät leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Milch und Vanillezucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.

11. Torte mit Dekorrahm, Müsli und frischen Früchten garnieren und gut durchkühlen.