



HIMBEERSAHNETORTE



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DIE CREME

300 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

130 g Frischkäse

340 g Fruchtpüree Himbeere

70 g Zucker

12 g Blatt Gelatine à 3 g

25 ml Wasser

25 g Zucker

50 g Fruchtpüree Himbeere

250 g Fruchtpüree Himbeere

40 ml Zitronensaft

7 g Blatt Gelatine à 3 g

250 g Vollei(er)

150 g Zucker

3 g Salz

70 g Stärke, z.B. Maizena

80 g Weismehl

7 g Vanillezucker

25 g Butter, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme, kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Quark, halbe Himbeerpüree und Zucker dazugeben und weiterschlagen bis der gewünschter Volumen erreicht ist.
3. Gelatineblätter in die zweite Hälfte der Himbeerpüree auflösen und zu den QimiQ Whip dazugeben und gut vermischen.
4. Für den Himbeersaft, Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Himbeerpüree dazugeben und schmelzen lassen.
5. Für das Gelee, Gelatine in Himbeerpüree auflösen. Zitronensaft dazugeben und gut vermischen.
6. Tortenboden backen, auskühlen lassen und in 3 Böden schneiden.
7. Tortenkonstruktion: Tortenboden - Himbeersaft - Creme - Tortenboden - Himbeersaft - Creme - Tortenboden - Creme - Fruchtgelee - Dekoration.