



HIMBEER-PISTAZIEN-SCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 PKG. KUCHENBODEN (2 SCHNITTENBÖDEN Á 125 G)

250 g Kuchenboden

FÜR DIE HIMBEERCREME

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

50 g Weisse Schokolade, geschmolzen

100 ml Vollrahm, geschlagen

250 g Himbeere(n)

FÜR DIE PISTAZIENCREME

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

50 g Zucker

50 g Pistazien

50 g Frischkäse

ZUBEREITUNG

1. Für die Himbeercreme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Schokolade einrühren und geschlagenen Rahm unterheben.
3. Die Creme auf einem Kuchenboden verteilen.
4. Himbeeren auf der Creme verteilen.
5. Den zweiten Boden darauf setzen und gut durchkühlen.
6. Für die Pistaziencreme ungekühltes QimiQ Classic, Zucker, Pistazien und Frischkäse mit einem Stabmixer gut aufmixen.
7. Creme auf dem zweiten Boden verteilen und nochmals mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).