



ERDBEERTORTE



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Gelingsicher



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN BISKUITTORTENBODEN

3	Eiweiss
Prise(n)	Salz
90 g	Zucker
3	Eigelb
1 Pkg.	
[päckchen]	Vanillezucker
90 g	Weissmehl
1 TL	Backpulver
50 g	Erdbeerkonfitüre, passiert

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
40 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
250 g	Vollrahm, geschlagen

FÜR DEN BELAG

750 g	Erdbeeren
--------------	-----------

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Tortenboden Eiweiß mit Salz schaumig schlagen, 45 g Zucker dazugeben und steif schlagen. Eigelb mit 45 g Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, über die Eidottermasse sieben, den Eischnee dazugeben und alles locker unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Boden in einen Tortenring legen und mit Erdbeermarmelade bestreichen. Etwas Creme darauf verteilen.
5. Ca. 14 Erdbeeren halbieren und mit der aufgeschnittenen Seite zum Tortenring setzen. Restliche Erdbeeren in der Mitte verteilen. Mit restlicher Creme abdecken.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Tortenring entfernen und beliebig dekorieren.