



# ERDBEERTORTE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN BODEN

<b>3</b>	Eiweiss
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>90 g</b>	Zucker
<b>3</b>	Eigelb
<b>1 Pkg.</b>	Vanillezucker
<b>90 g</b>	Weissmehl
<b>1 TL</b>	Backpulver
<b>50 g</b>	Erdbeerkonfitüre, passiert

### FÜR DIE CREME

<b>500 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>250 g</b>	Frischkäse
<b>170 g</b>	Zucker
<b>1 Pkg.</b>	Vanillezucker
<b>1</b>	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
<b>250 ml</b>	Vollrahm, geschlagen

### ZUM DEKORIEREN

<b>750 g</b>	Erdbeeren
--------------	-----------

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Eiweiss mit der Hälfte vom Zucker und Salz steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.
3. Mehl mit Backpulver vermengen und über die Eimasse sieben. Geschlagenes Eiweiss dazugeben und alles vorsichtig vermischen.
4. Masse in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Creme: QimiQ glatt rühren. Frischkäse, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
6. Boden in einen Tortenring legen, mit Erdbeermarmelade bestreichen und etwas Creme darauf verteilen.
7. Ca. 14 Erdbeeren halbieren und mit der aufgeschnittenen Seite zum Tortenring setzen. Restliche Creme in den Tortenring füllen und glatt streichen.
8. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren dekorieren.