



HOLUNDERBLÜTEN-FRISCHKÄSE-KÜHLSCHRANKTORTE MIT BEEREN



QimiQ AVANTAGES

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



25



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

FÜR DEN BODEN

80 g Zwieback, émiété

50 g Amandes, moulues

1 cs Sucre glace

80 g Beurre,

FÜR DIE CREME

400 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

120 ml Holunderblütensirup

20 g Sucre

200 g Fromage frais

100 ml Crème entière, fouetté

FÜR DEN BELAG

250 g Fraises, coupé en quartiers

125 g Heidelbeeren

125 g Framboise(s)

1 Pkg. [packer!] Gelée à tarte

PRÉPARATION

1. Eine Tortenplatte mit Backpapier belegen und einen Tortenring mit 24 cm Durchmesser oder geschlossenen Sprinformrand ohne Boden darauf stellen.
2. Für den Boden Zwiebackbrösel, Mandeln, Staubzucker und Butter miteinander gut vermischen und mit Hilfe eines Löffels als Boden in die Form drücken. 30 Minuten kalt stellen.
3. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Holunderblütensirup, Zucker und Frischkäse dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Creme auf den Tortenboden streichen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Torte mit Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren belegen. Tortengelee nach Packunsanleitung zubereiten und über die Beeren verteilen. Noch mal ca. 30 Minuten kühlen.
6. Torte mit einem Tortenheber anheben und das Backpapier unter dem Boden wegziehen sowie den Tortenring lösen und entfernen.