



GRÜNTEE-LIMETTEN-TÖRTCHEN

QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



INGRÉDIENTS POUR 6 FORMRINGE Ø 8 CM

FÜR DEN BODEN

50 g Beurre, non réfrigéré

75 g Chocolat blanc, fondu

100 g Cornflakes

FÜR DAS LIMETTENMOUSSE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Fromage frais

1 Limette(s), jus et zeste finement râpé

50 g Sucre

125 g Crème entière, fouetté

FÜR DIE GRÜNTEESCHICHT

75 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

75 g Fromage frais

10 g Sucre

2 g Grünteepulver

75 g Crème entière, fouetté

Canneberges/airelles séchées

PRÉPARATION

1. Für den Boden Butter in die Schokolade rühren. Cornflakes darunter mischen. Masse in die QimiQ Formringe (8 cm Durchmesser) drücken.
2. Für das Limettenmousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Limettensaft, Limettenschale und Zucker einrühren. Geschlagene Sahne unterheben. Masse auf dem Cornflakesboden verteilen.
3. Für die Grünteeschicht ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Grünteepulver und Zucker einrühren. Geschlagene Sahne unterheben. Masse auf der Limettenschicht verteilen und mit gehackten Preiselbeeren abschließen.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).