



# MELONEN-JOGHURT-TORTE



## QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Leichter Genuss bei weniger Fett



15



## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN, Ø 26 CM RING

### FÜR DEN BODEN

- 100 g** Beurre, non réfrigéré
- 150 g** Chocolat blanc, fondu
- 200 g** Cornflakes, leicht zerdrückt

### FÜR DAS MELONENMOUSSE

- 500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 250 g** Kantalupe Melone\_Melon cantaloup, réduit en purée
- 90 g** Sucre
- 1** Limette(s), jus et zeste finement râpé
- 150 g** Joghurt 10 % Fett

### FÜR DEN BELAG

- 300 g** Kantalupe Melone\_Melon cantaloup, coupé en dés
- 1** Päckchen Tortengeleepulver à 12 g

## PRÉPARATION

1. Für den Boden Butter in die geschmolzene Schokolade rühren. Cornflakes darunter mischen und die Masse in den Tortenring drücken.
2. Für das Melonenmousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und auf dem Cornflakesboden verteilen.
3. Torte etwas ankühlen lassen, danach die Melonenwürfel darauf verteilen. Tortengelee laut Packungsangabe zubereiten und über die Melonenwürfel gießen.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Nach Belieben dekorieren.