



# TOPFEN-PFIRSICH-TORTE



## QimiQ AVANTAGES

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



15

## INGRÉDIENTS POUR 1 TORTE, 26 CM Ø

### FÜR DEN TORTENBODEN

- 100 g** Beurre, non réfrigéré
- 150 g** Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
- 200 g** Cornflakes

### FÜR DIE TOPFENCREME

- 500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 200 g** Séré maigre
- 250 g** Yogourt nature
- 90 g** Sucre
- 1** Limette(s), jus et zeste finement râpé
- 20 g** Noix de coco râpée

### FÜR DIE PFIRSICHE

- 2** Dose(n) Pfirsich(e), Abtropfgewicht ca. 250 g, égoutté

## PRÉPARATION

1. Für den Tortenboden Butter in die geschmolzene Schokolade rühren und die Cornflakes beimengen. Masse in den Tortenring drücken und kurz ankühlen lassen.
2. Für die Topfencreme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, restliche Zutaten dazumischen.
3. 1/3 der Topfencreme auf den Cornflakesboden geben. Pfirsichhälften darauf verteilen und mit der restlichen Creme abschließen.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im idealfall über Nacht).
5. Nach Belieben dekorieren.