



HOLUNDERBLÜTEN-HIMBEER-TORTE



QimiQ AVANTAGES

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



25



INGRÉDIENTS POUR 1 TORTE(N), 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

- 100 g** Noisettes, haché
- 100 g** Petit-beurres, râpée
- 150 g** Chocolat noir (40-60% de cacao), fondu
- 100 g** Beurre, non réfrigéré

FÜR DIE HOLUNDERBLÜTENCREME

- 500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 250 g** Topfen / Quark 20 % Fett
- 100 g** Holunderblütensirup
- 25 g** Jus d'un citron
- 125 ml** Crème entière, fouetté
- 400 g** Framboise(s)

FÜR DAS ZITRONENGELEE

- 1** Citron(s)
- 100 g** Holunderblütensirup
- 100 ml** Eau
- 50 ml** Jus d'un citron
- 1 Pkg. [packerl]** Gelée à tarte

PRÉPARATION

1. Für den Boden Haselnüsse, Butterkekse, Schokolade und Butter vermischen und in den Tortenring drücken.
2. Für die Holunderblütencreme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Holunderblütensirup und Zitronensaft beimengen. Geschlagene Sahne unterheben.
3. 1/4 der Masse auf den Haselnussboden geben und die Himbeeren darauf verteilen. Mit der restlichen Masse abschließen und kurz ankühlen lassen.
4. Für das Zitronengelee Zitronen in hauchdünne Scheiben schneiden, kurz in Läuterzucker blanchieren und abtropfen lassen. Torte damit belegen.
5. Holunderblütensirup, Wasser und Zitronensaft mit dem Tortengelee aufkochen, etwas überkühlen lassen und mit einem Löffel über den Zitronen verteilen.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
7. Nach Belieben dekorieren.