



PREISELBEER-NUSS-KUCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



40



INGRÉDIENTS POUR 1

FÜR DEN BODEN

| | |
|----------|----------------------|
| 250 g | |
| 4 | Œuf(s) |
| 130 ml | Huile de tournesol |
| 250 g | Sucre |
| 1 paquet | Sucre vanillé |
| 200 g | Farine, griffig |
| 1 paquet | Levure chimique |
| 150 g | Noisettes, moulues |
| | Beurre, pour le plat |

FÜR DIE CREME

| | |
|-------|--|
| 250 g | , réfrigéré |
| 200 g | Demi-crème acidulée |
| 100 g | Sucre glace |
| 0.5 | Citron(s), jus et zeste finement râpé |
| 80 g | Beurre, fondu |
| | Confiture d'airelles, pour badigeonner |

PRÉPARATION

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: QimiQ Sahne-Basis, Eier, Öl, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. Mehl mit Backpulver und Haselnüssen vermischen und zügig unter die QimiQ Mischung rühren.
3. Masse in eine befettete Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Creme: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Sauerrahm, Staubzucker, Zitronensaft und -schale dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Butter zügig unterrühren.
6. Boden in 3 Lagen schneiden. Die erste Lage mit Preiselbeermarmelade bestreichen, einen Teil der Creme darauf verteilen und die zweite Lage daraufsetzen. Mit Preiselbeermarmelade bestreichen und einen weiteren Teil der Creme darauf verteilen. Die letzte Lage daraufsetzen und mit der restlichen Creme bestreichen.
7. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
8. **Tipp:** Mit frischen Himbeeren dekorieren.