



TOPFEN-FRÜCHTE-TORTE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



Tipps

Je nach Auswahl der Früchte bestimmen Sie die Geschmacksrichtung der Torte.

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN BISKUITBODEN

6	Œuf(s)
300 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
1 pincée	Sel
1	Citron(s), le jus
0.5	Citron(s), zeste finement râpé
	Rumaroma
250 g	Farine, sans levure
	Beurre, pour le plat

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g	Séré maigre
50 g	Sucre
1	Sucre vanillé
1	Orange(s), gepresst
125 ml	Crème entière, fouetté
	Pfirsiche, in Spalten geschnitten

PRÉPARATION

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft und -schale und Rumaroma schaumig rühren.
3. Eiweiß schaumig schlagen. Restlichen Zucker dazugeben und so lange schlagen bis die Masse fest ist.
4. Mehl sieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
6. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
7. Magertopfen, Zucker, Vanillezucker und Orangensaft dazugeben und gut vermischen.
8. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
9. Tortenboden in Tortenring geben und mit Pfirsichspalten belegen. Mit Creme bestreichen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
10. Vor dem Servieren mit Früchten

dekoriieren.