



# TILAK - GEBACKENE SAUERRAHMSCHNITTEN



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15



## INGRÉDIENTS POUR 100 PORTIONS

### FÜR DEN BODEN

**900 g** Beurre, fondu  
**2300 g** Petit-beurres, émietté

### FÜR DIE FÜLLUNG

**3000 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré  
**7000 g** Demi-crème acidulée  
**2200 g** Vollei(er)  
**380 ml** Jus d'un citron  
Zitronenschale  
**300 g** Féculé de maïs  
**1900 g** Sucre  
**300 g** Sucre vanillé

### FÜR DIE GLASUR

**2000 g** Fraises, réduit en purée  
**75 g**

## PRÉPARATION

1. Convothärm auf 160° C Heißluft vorheizen.
2. Für den Boden Keksbröseln mit Butter gut vermischen und in eine befettete Backrahmen gut einstampfen.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sauerrahm, Ei, Zitronensaft und Zitronenschale dazumischen. Stärke, Zucker und Vanillezucker vermengen und unterrühren.
4. Masse auf dem Boden verteilen und im vorgeheizten Convothärm mit reduzierter Lüfterzahl ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Glasur Erdbeerpüree mit geschmolzener Gelatine vermischen, auf der Torte verteilen und gut durchkühlen.