



MILCHSCHNITTE



QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

FÜR DEN BODEN

4 Blanc(s) d'œuf

90 g Sucre

Sel

4 Jaune(s) d'œuf

60 g Farine, sans levure

25 g Poudre de cacao

FÜR DIE FÜLLUNG

375 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Fromage frais

120 g Sucre glace

1 Sucre vanillé

2 cs Jus d'un citron

125 g Crème entière, fouetté

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eiklar mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. Eidotter unterheben, Mehl und Kakaopulver dazusieben und vorsichtig mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Biskuitmasse darauf ca. 1 cm dick verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 5 - 7 Minuten backen. Auskühlen lassen und halbieren.
6. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
7. Eine Biskuithälfte in einen Backrahmen legen, mit Creme bestreichen und mit der zweiten Hälfte bedecken. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).