



TOPFEN-OBERS-TORTE MIT FRÜCHTEN (DIABETIKER)



QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

FÜR DEN BISKUITTORTENBODEN

3	Jaune(s) d'œuf
1 cs	Eau, tiède
45 g	Fruchtzucker
0.25	Gousse(s) de vanille
75 g	Farine de blé
15 g	Stärke
0.5 TL	Levure chimique
3	Blanc(s) d'œuf

FÜR DIE FÜLLUNG

375 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
375 g	Séré maigre
3 cs	Lait
	Süsstoff_ Aspartam, selon le goût
	Vanillearoma, selon le goût
	Jus d'un citron, selon le goût
125 g	Crème entière, fouetté

ZUM GARNIEREN

Fruits

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober-und Unterhitze vorheizen).
2. Für den Biskuittorteboden Eidotter mit Wasser, Fruchtzucker und Vanillemark schaumig rühren.
3. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen. Eiklar zu einem Eischnee schlagen und mit der Mehlmischung unter die Eimasse heben. Masse in eine Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
5. Magertopfen, Milch, Süßstoff, Vanillearoma bzw. Vanillemark sowie Zitronensaft dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
6. Biskuitboden mit einem Tortenring umstellen. Creme auf die Torte geben und glattstreichen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit Früchten garnieren.