



# ERDBEER-SAHNE-TORTE



## QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen (AFI)



25



## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

### BISKUIT-TORTENBODEN (KOCHBUCH NEU)

#### FÜR DIE CREME

**500 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**350 g** Fraises, réduit en purée

**130 g** Sucre

**2 cs** Jus d'un citron

**200 ml** Crème entière, fouetté

#### FÜR DIE DEKORSAHNE

**50 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 ml** Crème entière

Sucre

#### ZUM DEKORIEREN

**12 Stück** Fraises

**2 cs** Pistazien, haché

## PRÉPARATION

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Pürierte Erdbeeren, Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
3. Tortenboden in einen Tortenring legen, die Erdbeercreme darauf verteilen und glatt streichen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Für die Dekorsahne ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, mit Sahne und Zucker aufschlagen und die Torte damit überziehen.
5. Mit frischen Erdbeeren und gehackten Pistazien dekorieren.