



PLUNDERTEIGTORTE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung



25



Tipps

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

400 g Tante Fanny frischer Plunder Teig , 1 Packung

1 Euf(s), pour badigeonner

250 g QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

100 g Mascarpone

150 g Marillenmarmelade

125 ml Crème entière, fouetté

250 g Pfirsichkompott, abgetropft

50 g Amandes effilées, grillé

PRÉPARATION

1. Backofen auf 170° C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Teig etwas ausrollen und einen Kreis mit ca. 22 cm ausschneiden. Aus dem restlichen Teig eine Spirale drehen, als Rand auf den Kreis legen und mit Ei bestreichen.
3. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen und auskühlen lassen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone und die halbe Marmelade einrühren. Geschlagene Sahne unterheben.
5. Creme auf der Torte verteilen und Pfirsiche darauflegen.
6. Restliche Marmelade erwärmen und glatt rühren. Pfirsiche damit glasieren und mit Mandeln bestreuen.
7. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).