



TOPFEN-SAHNE-TORTE



QimiQ AVANTAGES

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne
- Alkohol- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 1 SPRINGFORM (28 CM Ø)

FÜR DEN BODEN

6	Œuf(s)
300 g	Sucre
7 g	Sucre vanillé
3 g	Sel
	Jus d'un citron, von 1 Zitrone
	Zitronenschale, von 1/2 Zitrone
	Rumaroma
260 g	Farine

FÜR DIE FÜLLUNG

300 g	, réfrigéré
200 g	QimiQ Base crème
80 g	Sucre
500 g	Séré maigre
8 g	Sucre vanillé
10 g	Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Biskuittortenboden backen und auskühlen lassen.
2. Für die Füllung kaltes QimiQ Whip mit QimiQ Classic leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Zucker, Topfen, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Tortenboden in der Mitte auseinander schneiden. Untere Hälfte in einen Tortenring legen, mit Creme bestreichen, zweite Hälfte daraufsetzen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).