



# HIMBEER-SAHNE-TORTE



## QimiQ AVANTAGES

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Tiefkühlstabil
- Perfektes Schnittbild



## INGRÉDIENTS POUR 1170 G

**350 g** , réfrigéré

**400 g** Fruchtpüree Himbeere

**250 ml** Crème fouettée 36 % graisse

**100 g** Sucre

**4 g** Sucre vanillé

**20 g**

**40 ml** Eau

**1** Biskuit-Tortenboden Ø 26 cm

## PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Himbeerpüree, Schlagobers, Zucker und Vanillezucker dazugeben und 1-1,5 Minuten aufschlagen. (Bei größeren Mengen, 3-4 Minuten aufschlagen.)
3. Eingeweichte Gelatine in 60 °C heißem Wasser auflösen und zügig unter die Masse rühren.
4. Biskuitboden in einen Tortenring geben und die Masse einfüllen. Gut durchkühlen lassen.