



FRUCHTMÜSLI-JOGHURT-TORTE



QimiQ AVANTAGES

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



25



INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN TORTENBODEN

1

FÜR DIE FÜLLUNG

400 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Fruchtmüsli_Muesli au fruits

100 g Yogourt nature

50 g Pomme(s), râpée

50 g Fraises, coupé en petits dés

100 g Sucre

150 ml Crème entière, fouetté

FÜR DIE DEKORSAHNE

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 ml Crème entière, fouetté

1 Pkg. [packerl] Sucre vanillé

, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Fruchtmüsli, Joghurt, Apfel, Erdbeeren und Zucker dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. Den kalten Schokolade-Mandel-Boden in der Mitte durchschneiden und mit der Creme füllen.
3. Für die Dekorsahne: Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Geschlagene Sahne und Vanillezucker unterheben und die Torte damit dekorieren.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit frischen Früchten garnieren.