



# VANILLE-TOPFEN-TORTE MIT HEIDELBEEREN



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Nur ein Zubereitungsschritt



10



## Tipps

Heidelbeeren können durch Himbeeren oder Erdbeeren ersetzt werden.

## INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

1 Biskuit-Tortenboden Ø 26 cm

### FÜR DIE CREME

**250 g** QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré

**250 g** Topfen / Quark 20 % Fett

**80 g** Sucre

**0.5** Citron(s), le jus

**250 g** Heidelbeeren, pour la décoration

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Topfen, Zucker und Zitronensaft dazumischen.
2. Creme auf dem Tortenboden verteilen, mit Heidelbeeren dekorieren und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.