



NUSSTORTE MIT VANILLECREMEFÜLLUNG



QimiQ AVANTAGES

- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Backwaren bleiben länger saftig
- Glutenfrei



50



moyen

Tipps

Mit geriebenen Nüssen dekorieren.

INGRÉDIENTS POUR 1 TORTE, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

125 g

125 g Beurre, fondu

4 Œuf(s)

100 g Sucre

200 g Noisettes, moulues

1 TL Levure chimique

25 g Fécule de maïs

50 g Chocolat noir, finement hachées

1 Beurre, pour le plat

FÜR DIE CREME

250 g , réfrigéré

250 g QimiQ Classic Vanille, réfrigéré

80 g Yogourt nature

70 g Sucre

30 g

30 g Chocolat noir, finement hachées

PRÉPARATION

1. Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: QimiQ Sahne-Basis, geschmolzene Butter und Eier glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Masse in eine befettete Tortenform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic Vanille zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Joghurt und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Krokant und Schokolade unterheben.
6. Boden in 2 Lagen schneiden. Eine Lage in einen Tortenring legen und 2/3 der Creme darauf verteilen. Die zweite Lage daraufsetzen und mit der restlichen Creme bestreichen.
7. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.