



ERDBEER-TOPFEN-TORTE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



30



Tipps

Mit Schokoladeflocken dekorieren.

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

FÜR DEN BODEN

3	Œuf(s)
90 g	Sucre
0.5 paquet	Sucre vanillé
1 pincée	Sel
20 g	Fécule de maïs
50 g	Farine, sans levure
20 g	Poudre de cacao
15 ml	Huile de tournesol
	Beurre, für die Backform

FÜR DIE CREME

750 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
350 g	Topfen / Quark 20 % Fett
110 g	Sucre
1 paquet	Sucre vanillé
1	Citron(s), le jus
250 ml	Crème fouettée 36 % graisse, fouetté
250 g	Fraises, coupé en petits dés
200 g	Fraises, halbiert, zum Dekorieren

PRÉPARATION

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver einsieben und gut vermischen. Öl dazumischen.
3. Masse in eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Die halbierten Erdbeeren mit der Schnittseite nach außen, auf dem Tortenboden, entlang dem Tortenring platzieren.
5. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenen Schlagobers und Erdbeerwürfel unterheben.
6. Creme in den Tortenring füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.