



SCHWEDENTORTE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



30



INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

2 paquet Toastbrot

FÜR DEN EIAUFSTRICH

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
5 Œuf(s), hartgekocht, fein gehackt
50 g Demi-crème acidulée
1 cs Ciboulette, finement hachées
Sel et poivre
Moutarde

FÜR DEN KRÄUTER-FRISCHKÄSE-AUFSTRICH

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
1 cs Huile d'olive
250 g Fromage frais
2 cs Persil, finement hachées
2 cs Ciboulette, finement hachées
1 kleine Gousse(s) d'ail, finement hachées
Sel et poivre

FÜR DEN PIKANTEN KÄSEAUFSSTRICH

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
175 g Fromage frais
4 cs Huile d'olive
100 g Fromage de montagne, 45 % de matières grasses, râpée
1 Poivron(s) vert(s), coupé en petits dés
60 g Petits piments en saumure, égouttés, coupé en petits dés
1 pincée Piment en poudre
Sel et poivre

FÜR DEN RÄUCHERLACHSAUFSTRICH

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
2 cs Demi-crème acidulée
150 g Saumon, fumé, finement hachées
1 TL Aneth, finement hachées
1 TL Raifort, finement râpé
0.5 Citron(s), le jus
Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Für den Eiaufstrich: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Für den Kräuter-Frischkäse-Aufstrich: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Für den pikanten Käseaufstrich: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
4. Für den Räucherlachs aufstrich: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.

5. Toastbrot und Aufstriche abwechselnd in eine Tortenform schichten und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.