



ÖLZ PFIRSICH-MELBA-SCHNITTEN



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Verfärbungen (AFI)
- Vermindert Hautbildung



15

Tipps

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

INGRÉDIENTS POUR 1 PKG. ÖLZ KUCHENBODEN (250 G)

FÜR DIE CREME

4 Stück	Pfirsiche
250 g	QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
40 g	Sucre cristallisé
1 cs	Jus d'un citron
125 ml	Crème entière, fouetté
2 cs	Himbeermarmelade, pour badigeonner

FÜR DAS TORTENGELEE

50 ml	Pfirsichsaft
1 cs	Sucre cristallisé
250 g	Kuchenboden_Fond de tarte

PRÉPARATION

1. Für die Creme Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und häuten. Früchte halbieren, entkernen und würfelig schneiden.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Pfirsiche, Zucker und Zitronensaft hinzufügen und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
3. Himbeermarmelade durch ein Sieb passieren. Einen Boden damit bestreichen, den zweiten Boden darauf setzen.
4. Creme auf dem doppelten Kuchenboden verteilen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Für das Tortengelee, Saft, Zucker und Tortengeleepulver zum Kochen bringen und leicht abkühlen lassen.
6. Schnitte mit Tortengelee glacieren und nochmals kurz durchkühlen lassen.