



ERDBEERTORTE



QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Gelingsicher



15

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN BISKUITTORTENBODEN

3	Blanc(s) d'œuf
pincée	Sel
90 g	Sucre
3	Jaune(s) d'œuf
1	Sucre vanillé
90 g	Farine
1 TL	Levure chimique
50 g	Erdbeermarmelade,

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré
40 g	Sucre
2 cs	Jus d'un citron
250 g	Crème entière, fouetté

FÜR DEN BELAG

750 g	Fraises
--------------	---------

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Tortenboden Eiklar mit Salz schaumig schlagen, 45 g Zucker dazugeben und steif schlagen. Eidotter mit 45 g Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, über die Eidottermasse sieben, den Eischnee dazugeben und alles locker unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Boden in einen Tortenring legen und mit Erdbeermarmelade bestreichen. Etwas Creme darauf verteilen.
5. Ca. 14 Erdbeeren halbieren und mit der aufgeschnittenen Seite zum Tortenring setzen. Restliche Erdbeeren in der Mitte verteilen. Mit restlicher Creme abdecken.
6. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Tortenring entfernen und beliebig dekorieren.