HOLUNDERBLÜTEN-FRISCHKÄSE-KÜHLSCHRANKTORTE MIT BEEREN

QimiQ VORTEILE

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

25

leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DEN BODEN

80 g	Zwieback, zerbröselt
50 g	Mandeln, gemahlen
1 EL	Staubzucker
80 g	Butter, zerlassen

FÜR DIE CREME

400 g	QimiQ Classic, ungekühlt
120 ml	Holunderblütensirup
20 g	Zucker
200 g	Frischkäse
100 ml	Sahne 36 % Fett, geschlagen

FÜR DEN BELAG

250 g	Erdbeeren, geviertelt
125 g	Heidelbeeren
125 g	Himbeere(n)
1 Pkg. [packerl]	Tortengelee, klar

ZUBEREITUNG

1. Eine Tortenplatte mit Backpapier belegen und einen Tortenring mit 24 cm Durchmesser oder geschlossenen Sprinformrand ohne Boden darauf stellen.
2. Für den Boden Zwiebackbrösel, Mandeln, Staubzucker und Butter miteinander gut vermischen und mit Hilfe eines Löffels als Boden in die Form drücken. 30 Minuten kalt stellen.
3. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Holunderblütensirup, Zucker und Frischkäse dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
4. Creme auf den Tortenboden streichen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Torte mit Erdbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren belegen. Tortengelee nach Packunsanleitung zubereiten und über die Beeren verteilen. Noch mal ca. 30 Minuten kühlen.
6. Torte mit einem Tortenheber anheben und das Backpapier unter dem Boden wegziehen sowie den Tortenring lösen und entfernen.