



GRÜNTEE-LIMETTEN-TÖRTCHEN

QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 FORMRINGE Ø 8 CM

FÜR DEN BODEN

- 50 g** Butter, ungekühlt
- 75 g** Weiße Schokolade, geschmolzen
- 100 g** Cornflakes

FÜR DAS LIMETTENMOUSSE

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 125 g** Frischkäse
- 1** Limette(n), Saft und fein geriebene Schale
- 50 g** Zucker
- 125 g** Sahne 36 % Fett, geschlagen

FÜR DIE GRÜNTEESCHICHT

- 75 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 75 g** Frischkäse
- 10 g** Zucker
- 2 g** Grünteepulver
- 75 g** Sahne 36 % Fett, geschlagen
- Cranberries/Preiselbeeren, getrocknet

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden Butter in die Schokolade rühren. Cornflakes darunter mischen. Masse in die QimiQ Formringe (8 cm Durchmesser) drücken.
2. Für das Limettenmousse ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Limettensaft, Limettenschale und Zucker einrühren. Geschlagene Sahne unterheben. Masse auf dem Cornflakesboden verteilen.
3. Für die Grünteeschicht ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Grünteepulver und Zucker einrühren. Geschlagene Sahne unterheben. Masse auf der Limettenschicht verteilen und mit gehackten Preiselbeeren abschließen.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).