



KIR ROYAL TORTE



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



20



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN TORTENBODEN

200 g Butterkekse, fein gerieben

100 g Butter, geschmolzen

Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

1 Pkg. Frischkäse, (175 g)

150 g Naturjoghurt

100 ml Prosecco

180 g Zucker

FÜR DEN BELAG

400 g Rote Johannisbeeren

1 Päckchen Tortengeleepulver à 12 g

250 ml Schwarzer Johannisbeersaft

Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter gut vermischen und mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Creme in die Tortenform füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Für den Belag: 300 g rote Johannisbeeren auf der Torte verteilen. Tortengelee mit Johannisbeersaft und etwas Zucker in einem Topf verrühren, aufkochen und über die roten Johannisbeeren gießen. Restliche Johannisbeeren darauf verteilen.
5. Torte noch einmal gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren nach Belieben dekorieren.