



# 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.