



ANANAS-MANDEL-TORTE

QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTE, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

200 g Butterkekse, fein gerieben

100 g Butter, geschmolzen

FÜR DIE MANDELCREME

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Frischkäse

80 g Mandeln, gerieben

90 g Zucker

25 ml Amaretto

250 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

260 g Ananas Konserve, abgetropft

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden Butterkekse und Butter vermengen und in den Tortenring drücken.
2. Für die Mandelcreme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Mandeln, Zucker und Amaretto beimengen. Geschlagene Sahne unterheben.
3. 1/3 der Masse auf den Butterkeksboden geben, die Ananas darauf verteilen und mit der restlichen Creme abschließen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Nach Belieben dekorieren.