



TOPFEN-FRÜCHTE-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



leicht

Tipps

Je nach Auswahl der Früchte bestimmen Sie die Geschmacksrichtung der Torte.

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN BISKUITBODEN

6	Ei(er)
300 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
1	Zitrone(n), Saft davon
0.5	Zitrone(n), fein geriebene Schale
	Rumaroma
250 g	Mehl, glatt
	Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
125 g	Magertopfen / Quark
50 g	Zucker
1 Pkg.	
[Päckchen]	Vanillezucker
1	Orange(n), gepresst
125 ml	Sahne 36 % Fett, geschlagen
	Pfirsiche, in Spalten geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft und -schale und Rumaroma schaumig rühren.
3. Eiweiß schaumig schlagen. Restlichen Zucker dazugeben und so lange schlagen bis die Masse fest ist.
4. Mehl sieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.
5. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
6. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
7. Magertopfen, Zucker, Vanillezucker und Orangensaft dazugeben und gut vermischen.
8. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.
9. Tortenboden in Tortenring geben und mit Pfirsichspalten belegen. Mit Creme bestreichen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).

10. Vor dem Servieren mit Früchten
dekorieren.