



TILAK - GEBACKENE SAUERRAHMSCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15



leicht

ZUTATEN FÜR 100 PORTIONEN

FÜR DEN BODEN

900 g Butter, geschmolzen

2300 g Butterkekse, zerbröselt

FÜR DIE FÜLLUNG

3000 g QimiQ Classic, ungekühlt

7000 g Sauerrahm 15 % Fett

2200 g Vollei(er)

380 ml Zitronensaft

Zitronenschale

300 g Maisstärke

1900 g Zucker

300 g Vanillezucker

FÜR DIE GLASUR

2000 g Erdbeeren, püriert

75 g Blatt Gelatine à 3 g

ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 160° C Heißluft vorheizen.
2. Für den Boden Keksbröseln mit Butter gut vermischen und in eine befettete Backrahmen gut einstampfen.
3. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sauerrahm, Ei, Zitronensaft und Zitronenschale dazumischen. Stärke, Zucker und Vanillezucker vermengen und unterrühren.
4. Masse auf dem Boden verteilen und im vorgeheizten Convotherm mit reduzierter Lüfterzahl ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Glasur Erdbeerpüree mit geschmolzener Gelatine vermischen, auf der Torte verteilen und gut durchkühlen.