



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DEN BODEN

4 Eiweiß

90 g Zucker

Salz

4 Eigelb

60 g Mehl, glatt

25 g Kakaopulver

FÜR DIE FÜLLUNG

375 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 g Frischkäse

120 g Staubzucker

1 Pkg.

[Päckchen] Vanillezucker

2 EL Zitronensaft

125 g Sahne 36 % Fett, geschlagen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eiklar mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. Eidotter unterheben, Mehl und Kakaopulver dazusieben und vorsichtig mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Biskuitmasse darauf ca. 1 cm dick verteilen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 5 - 7 Minuten backen. Auskühlen lassen und halbieren.
6. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagene Sahne unterheben.
7. Eine Biskuithälfte in einen Backrahmen legen, mit Creme bestreichen und mit der zweiten Hälfte bedecken. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).