



# TOPFEN-OBERS-TORTE MIT FRÜCHTEN (DIABETIKER)



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

### FÜR DEN BISKUITTORTENBODEN

<b>3</b>	Eigelb
<b>1 EL</b>	Wasser, lauwarm
<b>45 g</b>	Fruchtzucker
<b>0.25</b>	Vanilleschote(n)
<b>75 g</b>	Weizenmehl
<b>15 g</b>	Stärke
<b>0.5 TL</b>	Backpulver
<b>3</b>	Eiweiß

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>375 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>375 g</b>	Magertopfen / Quark
<b>3 EL</b>	Milch
	Süßstoff, nach Geschmack
	Vanillearoma, nach Geschmack
	Zitronensaft, nach Geschmack
<b>125 g</b>	Sahne 36 % Fett, geschlagen

### ZUM GARNIEREN

Früchte

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C (Ober-und Unterhitze vorheizen).
2. Für den Biskuittorteboden Eidotter mit Wasser, Fruchtzucker und Vanillemark schaumig rühren.
3. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen. Eiklar zu einem Eischnee schlagen und mit der Mehlmischung unter die Eimasse heben. Masse in eine Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Füllung ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
5. Magertopfen, Milch, Süßstoff, Vanillearoma bzw. Vanillemark sowie Zitronensaft dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
6. Biskuitboden mit einem Tortenring umstellen. Creme auf die Torte geben und glattstreichen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht). Mit Früchten garnieren.