



# OBSTTORTE

## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen (AFI)



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTION

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**100 g** Zucker

**70 g** Orangensaft

**125 g** Magerjoghurt

**125 g** Sahne 36 % Fett, geschlagen

**1** Biskuitboden

Früchte

## ZUBEREITUNG

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Orangensaft und Magerjoghurt dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. Creme auf den Biskuitboden streichen und mit frischen Früchten belegen.
3. Die Torte mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).