



ERDBEER-SAHNE-TORTE



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

BISKUIT-TORTENBODEN (KOCHBUCH NEU)

FÜR DIE CREME

- 500 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 350 g** Erdbeeren, püriert
- 130 g** Zucker
- 2 EL** Zitronensaft
- 200 ml** Sahne 36 % Fett, geschlagen

FÜR DIE DEKORSAHNE

- 50 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 250 ml** Sahne 36 % Fett
- Zucker

ZUM DEKORIEREN

- 12 Stück** Erdbeeren
- 2 EL** Pistazien, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Pürierte Erdbeeren, Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.
3. Tortenboden in einen Tortenring legen, die Erdbeercreme darauf verteilen und glatt streichen. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Für die Dekorsahne ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, mit Sahne und Zucker aufschlagen und die Torte damit überziehen.
5. Mit frischen Erdbeeren und gehackten Pistazien dekorieren.