



PLUNDERTEIGTORTE



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

Tipps

Falls kein QimiQ Classic Vanille zur Hand, können Sie dieses durch QimiQ Classic Natur und Vanillezucker ersetzen.

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

400 g Tante Fanny frischer Plunderteig , 1 Packung

1 Ei(er), zum Bestreichen

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

100 g Mascarpone

150 g Marillenmarmelade

125 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

250 g Pfirsichkompott, abgetropft

50 g Mandelsplitter, geröstet

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170° C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
2. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten. Teig etwas ausrollen und einen Kreis mit ca. 22 cm ausschneiden. Aus dem restlichen Teig eine Spirale drehen, als Rand auf den Kreis legen und mit Ei bestreichen.
3. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen und auskühlen lassen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mascarpone und die halbe Marmelade einrühren. Geschlagene Sahne unterheben.
5. Creme auf der Torte verteilen und Pfirsiche darauflegen.
6. Restliche Marmelade erwärmen und glatt rühren. Pfirsiche damit glasieren und mit Mandeln bestreuen.
7. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).