



KREOLISCHE TORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
125 g	Butter, weich
50 g	Zucker
4	Eigelb
3 cl	Rum
170 g	Mehl
100 g	Haselnusskrokant
50 g	Bitterschokolade, gerieben
4	Eiweiß
80 g	Zucker
	Butter, für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
150 g	Naturjoghurt
60 g	Zucker
150 g	Ananas, Konserve, gewürfelt
250	Schlagobers 36 % Fett
50 ml	Rum
	Wasser
	Zucker
200 g	Weißer Schokoladenglasur
	Ananas, zum Dekorieren
	Kirschen, kandiert, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Butter, Zucker, Eigelb und Rum schaumig schlagen.
3. QimiQ Saucenbasis löffelweise dazugeben.
4. Mehl, Haselnusskrokant und Schokolade vermischen.
5. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und abwechselnd mit der Mehlmischung unter die QimiQ Mischung heben.
6. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken). Auskühlen lassen.
7. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Joghurt und Zucker dazumischen. Ananaswürfel beimengen und geschlagenes Schlagobers unterheben.
8. Tortenboden in 3 Lagen schneiden, mit Rum-Wasser-Zucker-Mischung befeuchten, mit Creme füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
9. Mit Glasur überziehen und mit Ananas und Kirschen dekorieren.