



# ERDBEERCREMETORTE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Sahne



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN TORTENBODEN

<b>140 g</b>	Schoko-Butterkekse, zerbröselt
<b>45 g</b>	Brezel (Knuspriges Laugengebäck), zerbröselt
<b>40 g</b>	Zucker
<b>150 g</b>	Butter, geschmolzen
	Butter, für die Form

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>250 g</b>	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
<b>100 g</b>	QimiQ Classic, gekühlt
<b>100 g</b>	Orangensaft
<b>30 ml</b>	Zitronensaft
<b>8 g</b>	Maisstärke
<b>100 g</b>	Zucker
<b>3 g</b>	Vanilleextrakt
<b>230 g</b>	Erdbeeren, frisch
<b>40 g</b>	Zucker
<b>120 g</b>	Frischkäse
<b>160 ml</b>	Kondensmilch, 10 % Fett
<b>250 g</b>	Fruchtpüree Erdbeere
<b>2 g</b>	Orangenschale
<b>7 ml</b>	Zitronensaft

### FÜR DAS ERDBEERGELEE

<b>250 g</b>	Fruchtpüree Erdbeere
<b>25 g</b>	Zucker
<b>4 g</b>	Gelatine

## ZUBEREITUNG

1. Für den Tortenboden: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Füllung: Erdbeeren vierteln und zur Seite stellen. Orangensaft mit Zitronensaft, Stärke und Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen, Vanilleextrakt und Erdbeeren dazugeben. Abkühlen lassen.
3. Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Frischkäse, Kondensmilch, Erdbeerpüree, Orangenschale und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschtem Volumen aufschlagen.
4. Die Hälfte der Creme auf dem Tortenboden verteilen, die Erdbeermischung darauf verteilen und mit der restlichen Creme abschließen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Für das Erdbeergelee: Erdbeerpüree und Zucker erhitzen. Eingeweichte Gelatine darin auflösen. Gelee auf der Torte verteilen und nach Belieben dekorieren.