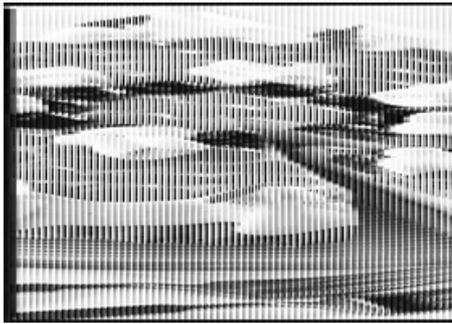




OBSTTORTE MIT WEINTRAUBEN



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

1 Biskuitboden

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

70 g Zucker

200 g Mascarpone

40 ml Zitronensaft

1 Pkg.

[Päckchen] Vanillezucker

1 Pkg.

[Päckchen] Tortengelee, klar

80 g Erdbeermarmelade

500 g Weintrauben, entkernt

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Mascarpone, Zitronensaft und Vanillezucker dazugeben und gut vermischen.
2. Tortengelee laut Verpackungsangabe zubereiten.
3. Den Tortenboden mit Erdbeermarmelade bestreichen und die Creme darauf verteilen. Mit Weintrauben belegen und mit Tortengelee überziehen.
4. Die Torte mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).