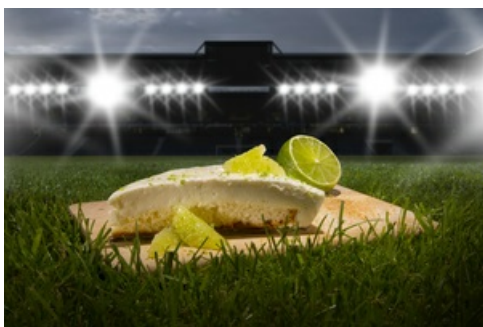




# CAIPIRINHA-TORTE



## QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM Ø 22 CM

### FÜR DEN BISKUIT-TORTENBODEN

<b>3</b>	Ei(er)
<b>150</b>	Zucker
<b>0.5 Pkg.</b>	
<b>[Päckchen]</b>	Vanillezucker
<b>Prise(n)</b>	Salz
<b>0.5</b>	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
	Rumaroma
<b>130 g</b>	Mehl, glatt

### FÜR DIE CREME

<b>500 g</b>	QimiQ Classic
<b>10 EL</b>	Rohrzucker
<b>250 g</b>	Magertopfen / Quark
<b>4</b>	Limette(n)
	Cachaça / Zuckerrohrschnaps
<b>125 ml</b>	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen

## ZUBEREITUNG

1. Für den Biskuit-Tortenboden: Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte vom Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft und -schale und Rumaroma schaumig rühren.
2. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen.
3. Mehl sieben und abwechselnd mit dem geschlagenen Eiweiß und die Eigelbmasse heben.
4. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 20 Minuten backen.
5. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Rohrzucker, Magerquark, Limettensaft und -schale dazumischen und mit Cachaça verfeinern.
6. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
7. Caipirinhacreme auf dem Tortenboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen. Nach Belieben mit Limettenfilets dekorieren und servieren.