



FRUCHTMÜSLI-JOGHURT-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Dekorsahne bleibt länger in Form
- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen (AFI)



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 26 CM Ø SPRINGFORM

FÜR DEN TORTENBODEN

1 Schokolade-Mandel-Boden

FÜR DIE FÜLLUNG

400 g QimiQ Classic, ungekühlt

150 g Fruchtmüsli

100 g Naturjoghurt

50 g Apfel, gerieben

50 g Erdbeeren, klein gewürfelt

100 g Zucker

150 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

FÜR DIE DEKORSAHNE

100 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 ml Sahne 36 % Fett, geschlagen

1 Pkg. [packerl] Vanillezucker

Frische Fruchtemischung, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Fruchtmüsli, Joghurt, Apfel, Erdbeeren und Zucker dazugeben und gut vermischen. Geschlagene Sahne unterheben.
2. Den kalten Schokolade-Mandel-Boden in der Mitte durchschneiden und mit der Creme füllen.
3. Für die Dekorsahne: Ungekühltes QimiQ glatt rühren. Geschlagene Sahne und Vanillezucker unterheben und die Torte damit dekorieren.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. Mit frischen Früchten garnieren.