

ERDBEER-JOGHURT-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher

10

leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BISKUITBODEN

6 Ei(er)

300 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise(n) Salz

1 Zitrone(n), Saft davon

0.5 Zitrone(n), fein geriebene Schale

Rumaroma

250 g Mehl, glatt

Butter, für die Form

250 g Erdbeeren

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Griechischer Joghurt

80 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. 2.
- Für den Boden: Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft und -schale und Rumaroma schaumig rühren. 3
- Eiweiß schaumig schlagen. Restlichen Zucker dazugeben und so lange schlagen bis die Masse fest ist. 4
- Mehl sieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben. 5.
- In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. 6
- Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. 7
- Die Creme auf dem Tortenboden verteilen und mit den Erdbeeren dekorieren. 8.
- Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen. 9.
- Nach Belieben mit Tortengelee glasieren. 10.

Tipp: Creme mit frisch abgeriebener Limettenschale verfeinern.