



HOLUNDERBEEREN-JAPONAIS-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS JAPONAIS

4	Eiweiß
150 g	Zucker
90 g	Mandeln, gemahlen
1 Prise(n)	Salz

FÜR DIE HOLUNDERBEERENCREME

500 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Sauerrahm 15 % Fett
0.5	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
400 g	Holunderbeerenkompott
1 Prise(n)	Zimt, gemahlen
40 g	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 150 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Für das Japonais: Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen. Mandeln unterheben und in einen Spritzbeutel füllen. 3 Kreise spiralförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech dressieren und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.
3. Für die Holunderbeerencreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sauerrahm, Zitronensaft und -schale, Zucker und Zimt dazumischen. Creme mit Holunderbeerenkompott vermengen.
4. Einen Teil der Creme auf einem Boden verteilen und einen weiteren Boden daraufsetzen. Vorgang 2x wiederholen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.