



TOPFEN-SAHNE-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Längere Stehzeit bei Raumtemperatur
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



20



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

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
250 g	QimiQ Classic, gekühlt
500 g	Magertopfen / Quark
100 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
0.5	Zitrone(n), Saft davon Staubzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuitboden: Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft und -schale und Rumaroma schaumig rühren.
3. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Mehl sieben und abwechselnd mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.
4. In eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
5. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
6. Topfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
7. Biskuitboden in 2 Lagen schneiden. Untere Hälfte in einen Tortenring legen, die Creme darauf verteilen und die zweite Lage Biskuitboden daraufsetzen.
8. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.
9. **Tipp:** Statt Vanillezucker kann auch das Mark einer Vanilleschote verwendet werden.