



ZITRUSFRUCHT-JAPONAIS-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS JAPONAIS

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

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Griechisches Joghurt
80 g	Zucker
0.5	Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
3	Orange(n), geschält
3	Mandarine(n), geschält
	Schokoladeflocken, zum Dekorieren

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. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech drei spiralförmige Kreise dressieren und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Griechischen Joghurt, Zucker, Zitronensaft und -schale dazumischen. Orangenstücke und Mandarinen unter die Creme mischen.
4. Einen Teil der Creme auf einem Japonaiskreis streichen und einen zweiten daraufsetzen. Wieder mit Creme bestreichen und den letzten Japonaiskreis daraufsetzen. Mit Creme abschließen und mit Schokoladeflocken dekorieren.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.