



# HEIDELBEER-FRISCHKÄSE-TORTE



## QimiQ VORTEILE

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Vermindert Verfärbungen
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, Ø 26 CM RING

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**250 g** Frischkäse

**50 g** Sauerrahm 15 % Fett

**30 ml** Zitronensaft

**100 g** Zucker

Vanillearoma

## FÜR DEN BODEN

**150 g** Butterkekse, zerbröselt

**50 g** Butter, geschmolzen

**30 g** Zucker

Zimt

**500 g** Heidelbeeren

Tortengelee, klar

## ZUBEREITUNG

1. Frischkäse glatt rühren.
2. Gekühltes QimiQ Whip, sauren Rahm, Zitronensaft, Zucker und Vanillearoma dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Für den Boden Keksbrösel mit Butter, Zucker und Zimt gut vermischen. Masse mit einem Glas in die befettete Form drücken.
4. Creme einfüllen, Heidelbeeren darauf verteilen und mit Tortengelee überziehen.
5. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).