HIMBEER-MOHN-TORTE



QimiQ VORTEILE

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





Tipps

Mit Himbeergelee glasieren.

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN RODEN

FOR DEN BODEN	
6	Ei(er)
180 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
40 g	Maisstärke
100 g	Mehl
40 g	Kakaopulver
30 ml	Sonnenblumenöl
	Butter, für die Tortenform
	Mehl, für die Tortenform
FÜR DIE CREME	

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
125 g	QimiQ Classic, gekühlt
80 g	Zucker
200 g	Himbeerpüree
70 g	Naturjoghurt
1	Zitrone(n), Saft davon
80 g	Butter, geschmolzen
100 g	Mohn, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

- 1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
- 2. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver gemeinsam in die Eimasse sieben. Zum Schluss das Öl beimengen.
- 3. In eine befettete und bemehlte Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen und in 2 Lagen schneiden.
- 4. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen mit dem Zucker leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
- 5. Himbeerpüree, Joghurt und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene Butter unterziehen.
- 6. Einen Teil der Creme auf einer Lage Biskuitboden verteilen, die zweite Lage daraufsetzen. Restliche Creme auf dem Biskuitboden und am Tortenrand verteilen.
- 7. Tortenrand mit Mohn bestreuen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.