



RAFFAELLOTORTE



QimiQ VORTEILE

- Längere Stehzeit bei Raumtemperatur
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

150 g Butterkekse, zerbröselt

70 g Butter, geschmolzen

Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

250 g QimiQ Classic, gekühlt

180 ml Kokosmilch

4 cl Kokosnusslikör, optional

2 Limette(n), Saft davon

200 g Weiße Schokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter gut vermischen und mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Kokosmilch, Kokoslikör und Limettensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
4. Creme auf dem Keksboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.