



ERDBEER-TOPFEN-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Einfache und schnelle Zubereitung



30



leicht

Tipps

Mit Schokoladeflocken dekorieren.

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

3	Ei(er)
90 g	Zucker
0.5 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
20 g	Maisstärke
50 g	Mehl, glatt
20 g	Kakaopulver
15 ml	Sonnenblumenöl
	Butter, für die Backform

FÜR DIE CREME

750 g	QimiQ Classic, ungekühlt
350 g	Topfen / Quark 20 % Fett
110 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1	Zitrone(n), Saft davon
250 ml	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen
250 g	Erdbeeren, klein gewürfelt
200 g	Erdbeeren, halbiert, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Maisstärke, Mehl und Kakaopulver einsieben und gut vermischen. Öl dazumischen.
3. Masse in eine befettete Tortenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Die halbierten Erdbeeren mit der Schnittseite nach außen, auf dem Tortenboden, entlang dem Tortenring platzieren.
5. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenen Schlagobers und Erdbeerwürfel unterheben.
6. Creme in den Tortenring füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.