



HEIDELBEERTORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Heidelbeeren
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig



20



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

- 200 g** Datteln, fein gehackt
- 1** Banane(n), fein gehackt
- 100 g** Mandeln, fein gehackt
- 80 g** Haferflocken
- 60 g** Kokosfett, geschmolzen
- 1 EL** Kakaopulver
- Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

- 750 g** QimiQ Classic
- 250 g** Griechisches Joghurt
- 300 g** Heidelbeeren, frisch oder tiefgekühlt
- 180 g** Honig
- 1** Zitrone(n), Saft davon

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und in eine befettete Tortenform geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Für die Creme: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren und auf dem Boden verteilen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.