



SCHWEIZER NATIONALTORTE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Nur wenige Zubereitungsschritte



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 SCHNITTEN

FÜR DEN BISKUITBODEN

6	Eiweiß
130 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
6	Eigelb
120 g	Mehl, glatt

FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250	Griechisches Joghurt
100 g	Zucker
0.5	Zitrone(n), Saft davon
125 ml	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen
500 g	Himbeere(n), zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuitboden: Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen. Eigelb unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, einen rechteckigen Backrahmen daraufsetzen und die Masse darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Griechischen Joghurt, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
5. Biskuitboden in 2 Lagen schneiden. Die Creme auf einer Lage verteilen, aus der zweiten Lage in der Mitte eine Kreuzform ausschneiden und auf die Creme setzen.
6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
7. Vor dem Servieren mit Himbeeren dekorieren.