



MUTTERTAGS-HERZ-TORTE



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN BODEN

200 g Biskotten/Löffelbiskuits, gerieben

100 g Butter, geschmolzen

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Frischkäse

75 g Zucker

1 Zitrone(n), Saft davon

250 ml Schlagobers 36 % Fett

ZUM DEKORIEREN

200 g Himbeere(n)

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Geriebene Biskotten und geschmolzene Butter vermischen und mit einem Glas in einen herzförmigen Tortenring drücken.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben. Masse auf dem Biskottenboden verteilen und glatt streichen.
3. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Himbeeren dekorieren.