



HIMBEER-JOGHURT-TORTE



QimiQ VORTEILE

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



ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

- 200 g** Butterkekse, zerbröselt
- 100 g** Butter, geschmolzen
- Butter, für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

- 500 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 100 ml** Kondensmilch 4 % Fett
- 220 g** Griechisches Joghurt
- 100 g** Zucker
- 1** Limette(n), fein geriebene Schale
- 2** Limette(n), Saft davon

FÜR DAS TOPPING

- 200 g** QimiQ Classic, gekühlt
- 300 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
- 400 g** Himbeerpüree
- 150 ml** Schlagobers 36 % Fett
- 100 g** Mascarpone
- 100 g** Zucker
- 4 g** Vanillezucker
- 80 g** Butter, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter gut vermischen und mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und auf dem Boden verteilen.
3. Für das Topping: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
4. Himbeerpüree, Schlagobers, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Geschmolzene Butter unterziehen und das Topping auf der Torte verteilen.
6. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.