



# NOUGAT-BANANE-PASSIONSFRUCHT-TORTE ASIA



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Länger Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



25



leicht

## 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

**200 g** Nougat, geschmolzen

**100 g** Butter, geschmolzen

**100 g** Zucker

**500 g** Banane(n), in Scheiben geschnitten

### FÜR DAS GELEE

**300 g** Passionsfruchtpüree

**4 g** Agar-Agar

### FÜR DAS TOPPING

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**100 ml** Schlagsahne 36 % Fett

**100 g** Zucker

**100 g** Nougat, geschmolzen

**70 g** Butter, geschmolzen

**5 g**

### ZUM DEKORIEREN

**30 g** QimiQ Classic

**50 g** Nougat

## 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 Gelee: Passionsfruchtpüree mit dem Agar-Agar unter ständigem Rühren aufkochen.
4. Gelee auf der Füllung verteilen und gut durchkühlen lassen.
5. Für das Topping: Kalte QimiQ Whip Konditorcreme leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
6. Schlagsahne und Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzenes Nougat und Butter unterziehen.
7. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, auflösen und dazumischen.
8. Topping auf der Torte verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
9. Zum Dekorieren: QimiQ Classic mit Nougat schmelzen, in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit dekorieren.