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.