



HIMBEER-JOGHURT-TORTE (MIT GELATINE)



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Länger Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- 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

2 Blätter Gelatine

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: Kaltes QimiQ Whip 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. Geschmolzene Butter unterziehen
5. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, auflösen und dazumischen.
6. Topping auf der Torte verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.