



# HIMBEER-JOGHURT-TORTE ASIA



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



40



mittel

## 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

**75 ml** Kondensmilch 4 % Fett

**100 ml** Schlagobers 36 % Fett

**80 g** Zucker

**1** Limette(n), fein geriebene Schale

**60 g** Limette(n), Saft davon

### FÜR DAS TOPPING

**200 g** QimiQ Classic, gekühlt

**200 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**400 g** Himbeerpüree

**200 g** Griechisches Joghurt

**100 g** Zucker

**4 g** Vanillezucker

**80 g** Butter, geschmolzen

**10 g** 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, griechischen Joghurt, Zucker und Vanillezucker dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
5. Geschmolzene Butter unterziehen.
6. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, auflösen und dazumischen.
7. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, auflösen und dazumischen.