



ERDBEERTÖRTCHEN / DESSERTKONZEPT



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN DUNKLEN BISKUIT 1 1/1 GASTRO-BACKBLECH

200 g Ei(er)

120 g Zucker

1 Prise(n) Salz

60 g Mehl

20 g Kakaopulver

30 ml Pflanzenöl

FÜR DIE ERDBEERCREME

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

180 g Erdbeerpüree

15 g Vanillezucker

70 g Weiße Schokolade

FÜR DIE ZITRONENCREME

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Griechisches Joghurt

60 g Zucker

1 Zitrone(n), Saft davon

FÜR DAS ERDBEERGELEE

300 Erdbeerpüree

3 Blatt Gelatine à 3 g

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl und Kakaopulver unterheben. Öl zügig unterrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und ca. 8-10 Minuten backen. Aus dem ausgekühlten Biskuit 10 Ringe ausstechen.
3. Für die Erdbeercreme: Kaltes QimiQ Classic glatt rühren. Erdbeerpüree und Vanillezucker dazugeben und gut verrühren. Geschmolzene Schokolade dazumischen. Die Ringe halb befüllen. Gut durchkühlen.
4. Für die Zitronencreme: Kaltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen. Auf die Erdbeercreme gießen. Gut durchkühlen.
5. Für das Erdbeergelee: Gelatine im kalten Wasser einweichen, in einem Topf schmelzen und das Erdbeerpüree einrühren. Danach die Törtchen abgellieren.
6. Mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.
7. **Tipp:** Statt Erdbeeren können auch Heidelbeeren verwendet werden.